

Zweigelt Qualitätswein trocken

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Zweigelt
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	jugendlich, klar, prägnant
Alkohol:	12,5 Vol.%
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu Fleisch, Wild und Wildgeflügel
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 00 27

Charakteristika

Schönes, leuchtendes, dichtes Rubin mit etwas Purpur; feinfruchtiges Bukett mit sortentypischen Kirsch- und Weichselaromen, jugendlich, klar und prägnant; die Fruchttintensität wird geschmacklich voll umgesetzt, wirkt spannend und lebendig, samtig und dicht.

Klima/Terroir

Die Weinberge sind ca. 200 bis 300 m hoch gelegene. Im Sommer sind die Tage heiß und die Nächte kühl, außerdem gibt es lange sonnige Herbstperioden. Diese kontrastreichen Bedingungen und der Urgesteins- und Lössboden verleihen den Weinen ihren mineralischen Charakter.

Ausbau

Nach der selektiven Lese wird die Maische bei ungefähr 25 °C in Edelstahl tanks 6-8 Tage lang vergoren. Der Zweigelt reift in großen Eichenholzfässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanter Temperatur von 11° C. Im Herbst des folgenden Jahres wird er auf die Flasche gezogen und reift darin noch einige Monate.

Das Weingut

Alwin Jurtschitsch und seine Frau Stefanie leiten die Geschicke im Familienweingut. Sie reisten um die Welt und arbeiteten in Weinbauregionen von Frankreich bis Neuseeland. Behutsam wurde die Rebfläche verkleinert, um sich auf die interessantesten Terroirs des Kamptales zu fokussieren. Die Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch-organische Wirtschaftsweise umgestellt und auch der Weinstil erlebt eine Veränderung, so bezeichnet der Gault Millau das Weingut Jurtschitsch als das momentan spannendste in Langenlois.

