



Zweigelt „Roan“ Weinberg Dolomiten IGT

Lage:

400 m ü. d. M.; Süd- Westhang, direkt an der Hofstelle, mit einer Hangneigung von mehr als 50%; skelettreicher, grauer Porphy- Verwitterungsboden; luftige und warme Lage;

Reberziehung: Guyot 7.300 Reben/ha

Ertrag: 55 hl/ha

Vinifizierung:

Mitte Oktober werden die vollreifen Trauben von Hand gelesen. Danach werden sie entrappt und eingemaischt. Bei einer kontrollierten Temperatur von 26 °C und regelmäßigem Untertauchen des Tresterhutes wird die Maische 12 Tage lang vergoren. Dem folgt Abzug und biologischer Säureabbau in Barriques. Daraufhin wird der Zweigelt 12 Monate darin gelagert und dann noch für 1 Jahr im Edelstahltank. Nach der Abfüllung in Flaschen darf der Wein noch mehrere Monate in der Flasche reifen bis zum Verkauf.

Weinbeschreibung:

Der Zweigelt „Roan“ präsentiert sich in einem satten Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase überzeugt er durch seine vielschichtigen Aromen von roten Beeren wie Holunder, Brombeere und Cassis sowie würzigen Noten von rotem Pfeffer und mediterranen Kräutern. Ein saftiger, charaktvoller Wein, mit sortentypischer Tanninstruktur und viel Schmelz im langanhaltenden Abgang.

Speisenempfehlung:

Hervorragender Begleiter für alle geschmackintensiven Wildgerichte wie Reh, Hirsch und Gämse, ebenso wie Lammgerichte und Gebrilltes.

Lagerfähigkeit: 5 - 8 Jahre

Servicetemperatur: 16 -18 °C