

RIED GAISRUCK ZWEIGELT 2017 VOM KLEINEN HOLZ

HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Blauer Zweigelt
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 14,0 % vol. Säure: 5,5 g/L Restzucker: 1,0 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2024-2034



LAGE

Die Weingärten der nördlich des Ortes Nußdorf gelegen Ried Gaisruck sind nach Südosten und Osten ausgerichtet. Sie liegen in Seehöhen zwischen 210 und 280 Meter. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Das unter dem graugelben, mehligem Löss liegende Konglomerat erreicht hier nicht die Oberfläche.

Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit aus den damals vegetationsarmen Alpen hier angeweht wurde und jetzt einen lehmig-sandigen, immer kalkigen und gut speicherfähigen Boden bildet.

VINIFIZIERUNG

Handlese Ende Oktober 2017, Trauben gerebelt, im Rotweinstahltank vergoren, die Maische wurde mehrmals täglich mit gärenden Most überschwallt, nach 14 Tagen Maischegärung den Jungwein mit der pneumatischen Presse von den Treestern getrennt; Lagerung zu 100% in französischen Barrique-Fässern für 48 Monate, Abfüllung im März 2023.

KOSTNOTIZ

Reife, saftige Frucht mit delikaten Aromen von Weichseln und dunklen Amarenakirschen, dezente Kaffeenoten, feine Rösttöne, etwas Rumtopf, rauchig, viel Druck, kräftiger, reifer Gerbstoff gibt ihm Struktur und Biss, kompakt, delikate Frucht am Gaumen, beginnende Trinkreife, lang anhaltend.

SERVIERVORSCHLAG

Trinktemperatur: 16-18°C, dekantieren

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Klassiker zur Rotwein-Küche vom Steak über Wildgerichte bis zu luftgetrocknetem Schinken Osso buco, Rostbraten & Co.

Weingut Preiß

A-3134 Theyern · TRAISENTAL · Austria

Tel +43 2783 6731 · Mobil +43 660 485 4558

wine@kulturpreiss.at · www.weinkulturpreiss.at