Zweigelt "Ried Eichberg", Weingut Weixelbaum



Authentieke expressie van Oostenrijkse Zweigelt, met een meer gestructureerde en complexe stijl dankzij houtlagering. Afkomstig van een topterroir in Kamptal, met een mooie balans tussen fruit, frisheid en diepgang.

Oorsprong: De wijngaard Ried Eichberg ligt op de zuidhellingen van Kamptal en bestaat uit löss- en oergesteentebodems. Het continentale klimaat met grote temperatuurverschillen zorgt voor trage rijping en aromatische concentratie.

Druiven: Zweigelt

Vinificatie: Handmatige oogst met strenge selectie. Fermentatie in roestvrijstalen tanks rond 25°C met maceratie van 10 tot 14 dagen. Rijping in eikenhouten vaten gedurende meerdere maanden voor meer structuur, complexiteit en bewaarpotentieel.

Degustatie: Licht robijnrode kleur met heldere schittering. Aroma's van kers, granaatappel en subtiele toetsen van drop en kruiden. Soepele en elegante smaak, minder fruitgedreven dan klassieke Zweigelt, met lichte houtstructuur en een frisse, kruidige afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij Wiener schnitzel, Luikse gehaktballen in tomatensaus, gegrilde worst of spaghetti bolognaise. Past ook uitstekend bij gegrild vlees en typische Belgische gerechten.

- Bourgondische fondue
- ...