



J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt
Böden: Urgesteins- und Lössböden
Alk: 12,0 %Vol.
Sre: 6,4 %
RZ: 2,5 g/l
Reifepotential: 2027

Rosé vom Zweigelt 2024

Das kühle Kamptaler Klima bietet perfekte Voraussetzungen für Roséweine mit Finesse und feiner Frucht. Der Rosé vom Zweigelt besticht durch sein leuchtendes Rosa mit zwiebelschalenfarbenen Reflexen, zartem Duftspiel und den feinen Fruchtnuancen von Kirschen und Waldbeeren. Er wirkt frisch und animierend!

Werden des Weines

Die reifen Trauben wurden sorgsam von Hand in kleinen Kisten geerntet. Die Trauben wurden gerebelt und nach kurzer Maischestandzeit, nachdem der Traubenmost seine klassische Zwiebelschalenfarbe erhalten hat, sanft entsaftet und der Most geklärt. Um die zarten Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten, wurde der Most in Edelstahltanks langsam vergoren und anschließend noch einige Zeit auf seiner Feinhefe darin gelagert.

Das Weinjahr 2024

Mit einem guten Polster an Winterfeuchtigkeit in den Böden ausgestattet, startete die Vegetation 2024 sehr früh. Als Ende April der Winter zurückkehrte, wurden wir erneut daran erinnert, wie unberechenbar die Natur sein kann. Frostschäden in einigen Weingärten erforderten rasches Handeln und viel Geduld. Die Blüte, deren Beginn mit Ende Mai sehr zeitig war, deutete bereits auf einen möglichen frühen Lesebeginn hin. Der warme Sommer mit einer guten Niederschlagsverteilung lies die Weingärten prächtig gedeihen und auch während der Hitze im August blieben die Reben vital. Bereits am 21. August begann die Ernte der ersten Trauben für Sektgrundwein. Die Hauptlese erforderte all unser Können und war geprägt von zügigem Arbeiten, wechselhaftem Wetter und intensiver Selektion. Als Weinbauern nehmen wir die Herausforderungen an und haben sie, von Frost bis zu massiven Niederschlägen und einem über die Ufer tretenden Kamp, auch in diesem Jahr gut gemeistert. Die jungen Weine präsentierten sich bereits im November prächtig, lebendig und vielversprechend. Kurz vor Ende des Jahres durften wir uns über eine besonders schöne Überraschung freuen: Gault Millau kürte uns zum Ausnahmeweingut des Jahres 2025.

Genussempfehlung

Perfekt geeignet für den Sommer! Auf der sonnigen Terrasse solo genießen oder aber auch als idealen Speisenbegleiter zu Antipasti, Nudelgerichten, Paella oder zu hellem Fleisch.



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

