

2022 Mörbischer Zweigelt Reserve



Gehaltvoll und doch fruchtig-mild

Der Zweigelt ist ein typisch österreichischer Newcomer unter den Rotweinen und bildet die perfekte Ergänzung zum traditionellen Blaufränkisch.

Von älteren Weinstöcken mit niedrigerem Ertrag zeigt er auch Reservepotential und verbindet kräftigen Körper mit milder Säure und weichen Tanninen.

Herkunft: Burgenland, Mörbisch am See, Rieden Goldberg und Wieser

Lage und Weingarten: Die Rieden Goldberg und Wieser sind Osthänge hin zum Neusiedlersee mit sandig-lehmigem Boden. Unsere Zweigeltreben gedeihen hier seit 1998, 1998 und 2001.

Bearbeitung: zertifiziert nach den Vorgaben von www.nachhaltigaustria.at

Lesen und Weinbereitung: selektive Handlese am 7. September, 19,5° KMW, Ertrag etwa 40 hl/ha, 12 bzw. 26 Tage Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reife in älteren Barriques, Abfüllung am 23. August 2023; Alkohol: 13,5%vol, Säure: 5,5g/l, Restzucker: 2,6g/l

Der Wein: dunkles Rubinrot; reife Beeren und etwas Vanille in der Nase; am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, mild und anhaltend im Abgang; Trinkreife etwa 2024 bis 2030

A la Carte Weinguide 2025

Jugendliche Farbnoten, Kakao, Schwarzkirsche, Weichsel, körperreich, dicht und engmaschiges Finish, feiner Gerbstoff, Nougat und Zwetschke im Rückaroma, 93 Punkte!

Mehr über Ihre Lieblingsweine erfahren? Abonnieren Sie unseren Newsletter auf www.grenzhof-fiedler.at oder über diesen QR-Code und folgen Sie uns auf Facebook!

