



Gut Hardegg Edition Hänfling Zweigelt 2024



Rubinrot. In der Nase feinfruchtige Beerennoten, am Gaumen finessenreich, lebendige Kirschnote und Weichseln, ein Hauch von Mandeln. Die Sorte Zweigelt zählt zu den traditionellen Rotweinsorten des Weinviertels.

Herkunft: ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel
Boden: Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit gutem Tonanteil

UNSER BEITRAG ZUR ARTENVIELFALT

Wildvögel sind ein besonders sensibler Indikator für Artenvielfalt. Mit dem Anlegen von Biotopen, Hecken und Windschutzstreifen sowie der biologisch-organischen Arbeitsweise im Weinbau versuchen wir von Gut Hardegg seit Jahren die Lebensbedingungen unserer natürlichen Freunde zu verbessern. Vögel, Insekten, Bodenlebewesen, sogar Niederwild – alle sind essenziell für die zukünftige Lebensqualität. Als lebensfrohen Stellvertreter für unseren Hänfling (*Linaria cannabina*) am Etikett.

VINIFIKATION

Die Zweigelt Trauben werden vollreif geerntet, gerebelt und anschließend kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der ca. 10-tägigen Vergärung im Edelstahltank wird der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Gereift wird dieser feinfruchtige Zweigelt im großen Eichenfass im idealen Klima des barocken Hofkellers.

SPEISENEMPFEHLUNG

Fleischgerichte, vor allem Kalb geschmort oder gedünstet; Kalbsbutterschnitzel, Ossobuco. Aber auch Wild und Wildgeflügel, Kartoffel- und Nudelgerichte werden harmonisch begleitet.

Alk: 13% | **Säure:** 5,6 g/l | **Restzucker:** 1 g/l
Empfohlene Trinktemperatur: 8-10°C
Trinkreife: 2025-2028

AT-BIO-402
Österreichische
Landwirtschaft

