



Höpler

Zweigelt 2018

Der Zweigelt, eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent, ist die meist angebaute Rotweinsorte Österreichs. Von Dr. Fritz Zweigelt 1922 gezüchtet, überzeugt die Sorte durch tiefdunkle Farbe mit typisch violetten Reflexen, fruchtbetonter Nase und weichen, saftigen Tanninen. Zweigelt ist ein großartiger Rotwein für jeden Tag. Leichter Körper, saftig mit pfeffrigem Abgang.

Zweigelt is the most widely planted red variety in Austria. It was created by Dr Zweigelt in 1922 by crossing Blaufränkisch and St. Laurent (two other Austrian varieties) grapes and is easily recognisable by its dark colour with violet reflexes. Zweigelt is great every day red. Lighter bodied and low in tannins it is juicy with a peppery finish.

Weinbeschreibung

FARBE

Dunkle, rubingranate Farbe mit violetten Reflexen

NASE

Frische rote Beere und Vanillenoten

GAUMEN

Langer und eleganter röstig-würziger Abgang

SPEISEN

Einfach fantastisch zu Gegrilltem. Passt aber auch hervorragend zu Pizza, Pasta und zart gewürzten Speisen.

Tasting Notes

COLOUR

Dark ruby red with tinges of purple

NOSE

Fresh red berries with a touch of vanilla

PALATE

Long elegant finish with toasty aromatic notes

PAIRING

A great every day red. Simply fantastic with barbequed food and at home with pizza, pasta and a touch of spice!



Technische Information

Verschluss: Drehverschluss
Flasche: 0.75l
Trinktemperatur: 16-18°C (60-64°F)
Traubenernte: Sept 2018
Abfüllung: Sept 2020
Ausbau: 90% Stahltank, 10% 4 M im gebrauchten Barrique

Analyse

Traubensorte: Zweigelt
Gebiet: Burgenland
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Restzucker: 1.2g/l
Säure: 4.8 g/l
Alkohol: 13.0%

Technical Information

Bottle closure: Screw cap
Bottle size: 0.75l
Opt. drink temp: 16-18°C (60-64°F)
Grape harvest: Sept 2018
Bottled: Feb 2020
Vinification: 90% Steel tank, 10% 4 months in used oak

Analysis

Grape variety: Zweigelt
Appellation: Burgenland
Classification: Quality wine
Residual sugar: 1.2g/l
Acidity: 4.8 g/l
Alcohol: 13.0%

AWARDS / AUSZEICHNUNGEN

2017:
90 POINTS James Suckling, Dec 2019

**JAMES
SUCKLING
.COM** 