

ORT
FELS AM WAGRAM
BLAUER ZWEIFELT



Jahrgang	2024
Alkohol	13,5
Gebiet	Wagram
Bodenstruktur	Löss
Auspflanzungsjahr	1989
Trinktemperatur	17 °C
Lagerpotential	bis 2035
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Kräftige Hauptgerichte, vor allem Kalbssteak englischer Art, aber auch diverse Käsevariationen, z.B. Schaf- und Ziegenweichkäse
Bodenprofil	Der Schafberg bietet mit seinen tiefgründigen Lössböden beste Voraussetzungen für den typischen Blauen Zweigelt des Wagrams. Die spezielle Ausrichtung nach Südosten führt zu einer maximalen Erwärmung am Tag, während die kühlen Lüfte aus dem Waldviertel nach Sonnenuntergang für rasche Abkühlung sorgen und so die Aromenbildung in den Trauben fördern.
Weinbeschreibung	Schon einige Stunden nach und während des Belüftens dieses Zweigelts vom Weinhof Waldschütz macht sich ein kräftiger und vor allem angenehm beeriger Duft im Raum erkennbar. Bereits beim Einschenken macht die tief violette Farbe, mit dezenten roten Reflexen, Freude auf den ersten Schluck. Die sofort erkennbaren Schlieren am Glasrand deuten schon auf einen sehr dichten und kräftigen Wein hin. Einmal am Gaumen des Genießers angekommen, möchte dieser kräftige und körperreiche Zweigelt-Geschmack kaum enden. Angefangen von vollreifen dunklen Beeren zieht sich der Geschmack bis in das Kirschige, wobei man aber auch Spuren von vollreifen Weichseln erkennen kann. Der Zweigelt überzeugt mit einer ausgewogenen Tanninstruktur, die aufgrund des reinen Stahltankausbaues nicht erdrückend ist und einem fast nie enden wollendem langem Abgang.