



Blauer Zweigelt

Rotburger



Deze blauwe druif, in Oostenrijk gewoon Zweigelt genoemd, is in 1922 ontstaan door een kruising van de St. Laurent en Blaufränkisch druif. Hij is genoemd naar Dr. Fritz Zweigelt, directeur tussen 1938-1945 van de Hogere Wijnbouwschool in Klosterneuburg.

De Zweigeldruif stelt geen hoge eisen aan de grond, als hij maar diepgrondig, voedselrijk en arm aan kalk is. De trossen zijn kegelvormig en redelijk groot. De huid van de druif is stevig maar sappig. Hij kan goed tegen vorst, draagt regelmatig. Op de beste ligging (het zuiden) kan eind september 75-95 Öchsle oftewel 15-19 KMW geogst worden. Een opbrengst van 80 tot 100HL per hectare is mogelijk, maar onze partners kiezen voor een reductie tot ±40HL per hectare. Dit betekent topkwaliteiten.

Het aandeel van Zweigelt in Oostenrijk is ±9% en 6000 hectare, waarvan 46% in Niederösterreich, 45% in Burgenland en 8% in de Steiermark.

De kleur is robijnrood met licht violette schimmen. Bij ouderen wordt de kleur baksteenrood. De smaak is vol krachtig, licht kruidig met een vleugje tanine en aangename zuren. Een fluwele notensmaak is niet vreemd. Ook in barrique zijn er mogelijkheden. Deze wijnen kunnen 6 jaar bewaard worden. In superjaren en barrique uitvoeren zelfs nog langer. De ideale serveertemperatuur is 12-14°C en hij kan het beste geserveerd worden in een bordeauxglas dat half gevuld wordt. Kijk op onze website voor ons gehele Zweigelt assortiment.

