



DOMÄNE  
WACHAU



# BLAUER ZWEIFELT TERRASSEN 2019



## Herkunft und Terroir

Die Rotweintrrauben für diesen Blauen Zweigelt stammen aus der gesamten Wachau. Ein bedeutender Teil an Zweigelt-Trauben für diesen Wein kommt aus Weißenkirchen, Wösendorf, Joching, Rossatz-Arnsdorf und Mautern. Die Rebanlagen befinden sich größtenteils auf Terrassen-Anlagen: teils Böschungsterrassen mit Lössauflage, teils mit Trockensteinmauern befestigte Terrassen-Weingärten.

## Rebsorte

Blauer Zweigelt (bzw. Rotburger) ist eine typisch österreichische Rebsorte und wurde aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt. Die Rebsorte ist sehr dankbar und wird Österreichweit meist zu frischen, leichten, fruchtigen Rotweinen ausgebaut. Die Domäne Wachau hat einen Rotwein-Anteil (meist Zweigelt, daneben Pinot Noir und St. Laurent) von unter 6% von der Gesamtfläche.

## Weinstil

Blauer Zweigelt Terrassen ist ein Qualitätswein, außerhalb der klassischen Wachauer Kategorien. Die Qualitätskategorien Steinfeder, Federspiel und Smaragd sind nur für Weiß- und Roséweine zugelassen.

## Vinifizierung

Blauer Zweigelt kann im Weingarten als sehr dankbar bezeichnet werden, erfordert aber wegen der guten Fruchtbarkeit intensive Laubarbeit. Die Erträge im Weingarten können rasch ansteigen, doch gerade Terrassen-Anlagen reduzieren die Wuchskraft entsprechend. Die Trauben wurden händisch geerntet, gerebelt und einer klassischen Maischegärung mit 15% Saftentzug über mehrere Tage hinweg unterzogen. Der biologische Säureabbau und Ausbau erfolgten im großen Holzfass, sodass sich die Tannine schön abrunden konnten.

## Weinbeschreibung

Mittleres Rubinrot mit intensiven Purpurreflexen. In der Nase zeigt sich der Zweigelt offen und mit fruchtintensiven Noten; Schwarzkirsche, Brombeere, Waldboden, etwas Gewürznelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen ist der Rotwein mittelkräftig und elegant. Die gut eingebundene Säure und die weichen Tannine machen den Wein sehr trinkfreudig.

## Genuss

Dieser Wein passt zu einer Vielzahl an Speisen; von klassischen Pastagerichten bis zu leichten Fleischspeisen. Der Wein sollte jung genossen werden, kann aber auch 3-5 Jahre gelagert werden. Ideale Serviertemperatur bei ca. 17°C.

**Alkohol:** 13% | **Säure:** 5,6% | **Restzucker:** 1,0 g/l

3601 Dürnstein 107, Austria, Tel.: +43-(0)27 11-371, Fax: +43-(0)27 11-371-13  
office@domaene-wachau.at, www.domaene-wachau.at



NACHHÄLTIG  
AUSTRIA