

Zweigelt "Ried Eichberg", Weingut Weixelbaum



Né sur les coteaux ensoleillés de l'Eichberg, ce zweigelt incarne l'audace d'un cépage autrichien emblématique, fruit d'un croisement entre le blaufränkisch et le saint-laurent. Ici, la famille Weixelbaum, en dialogue constant avec la nature, sublime ce rouge généreux et fruité, où chaque gorgée raconte l'histoire d'un terroir préservé et d'une vinification respectueuse. Un vin qui ose l'équilibre entre puissance et élégance, à l'image de son créateur.

Origine: Les vignes de l'Eichberg, situées à Strass dans le Kamptal, bénéficient d'un climat continental tempéré et de sols de lœss mêlés de roches broyées, idéaux pour le zweigelt. Exposées plein sud, elles captent une lumière généreuse, favorisant une maturité optimale des raisins. Ce terroir unique, travaillé avec passion et dans le respect de la biodiversité, confère au vin sa minéralité et sa complexité aromatique.

Encépagement: Zweigelt

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement, sont vinifiés avec soin : fermentation en cuves inox suivie d'un élevage en fûts d'acacia, qui apporte rondeur et profondeur. Ce processus, alliant tradition et innovation, permet de préserver l'intensité fruitée du cépage tout en développant des notes épicées et une structure harmonieuse.

Dégustation: Sa robe, profonde et rubis aux reflets violets, annonce un bouquet explosif de fruits rouges mûrs, de cerises noires et de prunes, relevé par des nuances épicées de poivre noir et une touche subtile de vanille apportée par l'élevage en fûts d'acacia. En bouche, il séduit par sa structure juteuse, son acidité vive et ses tanins soyeux, offrant une finale longue et fruitée.

Potentiel de garde: 4-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin, à la fois charnu et désaltérant, se marie à merveille avec des viandes rouges grillées, un agneau aux herbes ou des plats épicés comme un tajine d'agneau. Il accompagne aussi avec brio des fromages affinés ou une planche de charcuterie, où sa fraîcheur et ses arômes fruités s'expriment pleinement.

- Fondue bourguignonne
- ...