Zweigelt "Ried Eichberg", Weingut Weixelbaum



Expression authentique du Zweigelt autrichien, ce vin dévoile un style plus structuré et complexe grâce à un élevage sous bois maîtrisé. Issu d'un grand terroir du Kamptal, il se distingue par son équilibre entre fruit, fraîcheur et profondeur.

Origine: Le vignoble Ried Eichberg, situé sur les pentes sud du Kamptal, repose sur des sols de lœss et d'urgestein. Le climat continental avec fortes amplitudes thermiques favorise une maturation lente et une belle concentration aromatique.

Encépagement: Zweigelt

Vinification: Vendanges manuelles avec sélection rigoureuse. Fermentation en cuves inox autour de 25°C avec macération d'environ 10 à 14 jours. Élevage en fûts de chêne pendant plusieurs mois afin d'apporter structure, complexité et potentiel de garde.

Dégustation: Robe rouge rubis clair et brillante. Nez expressif de cerise, grenade, complété par des notes légèrement réglissées et épicées. Bouche souple et élégante, moins centrée sur le fruit que les styles classiques, avec une structure discrète apportée par le bois et une finale fraîche et épicée.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal avec une escalope viennoise, des boulets sauce tomate, une saucisse grillée ou des pâtes bolognaise. Convient également très bien aux viandes grillées et aux plats conviviaux belges.

- Fondue bourguignonne
- ...