

Zweigelt "Ried Eichberg", Weingut Weixelbaum



Deze Zweigelt, afkomstig van de zonnige hellingen van de Eichberg, belichaamt het gedurfde karakter van een iconische Oostenrijkse druivensoort, ontstaan uit een kruising tussen de Blaufränkisch en de Saint-Laurent. Hier veredelt de familie Weixelbaum, in voortdurende dialoog met de natuur, deze genereuze en fruitige rode wijn, waarbij elke slok het verhaal vertelt van een ongerept terroir en een respectvolle wijnbereiding. Een wijn die de balans durft te zoeken tussen kracht en elegantie, net als zijn maker.

Oorsprong: De wijngaarden van de Eichberg, gelegen in Strass in het Kamptal, profiteren van een gematigd landklimaat en lössbodems vermengd met vermalen gesteente, ideaal voor de Zweigelt. Door de ligging op het zuiden vangen ze veel zonlicht op, wat een optimale rijping van de druiven bevordert. Dit unieke terroir, dat met passie en met respect voor de biodiversiteit wordt bewerkt, geeft de wijn zijn mineraliteit en aromatische complexiteit.

Druiven: Zweigelt

Vinificatie: De met de hand geoogste druiven worden met zorg verwerkt: gisting in roestvrijstalen tanks, gevolgd door rijping in acaciahouten vaten, wat zorgt voor rondheid en diepte. Dit proces, dat traditie en innovatie combineert, zorgt ervoor dat de fruitige intensiteit van de druivensoort behouden blijft, terwijl er kruidige tonen en een harmonieuze structuur ontstaan.

Degustatie: De diepe, robijnrode kleur met paarse schitteringen belooft een explosief bouquet van rijp rood fruit, zwarte kersen en pruimen, geaccentueerd door kruidige nuances van zwarte peper en een subtiel vleugje vanille, afkomstig van de rijping in acaciahouten vaten. In de mond verleidt hij met zijn sappige structuur, levendige zuurgraad en zijdezachte tannines, met een lange, fruitige afdronk.

Bewaarpotentieel: 4-10 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze volle en toch verfrissende wijn past uitstekend bij gegrild rood vlees, lamsvlees met kruiden of gekruide gerechten zoals een lams-tajine. Hij past ook uitstekend bij gerijpte kazen of een plankje met vleeswaren, waarbij zijn frisheid en fruitige aroma's volledig tot hun recht komen.

- Bourgondische fondue
- ...