

DRINKS.

Ebner-Ebenauer Zweigelt Alte Reben 2016 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408089
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Niederösterreich
Abfüller	Weingut Ebner-Ebenauer, Laaer Straße 3-5, 2170 Poysdorf, Austria
Marke	Ebner-Ebenauer
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	elegant, vollmundig und ausbalanciert mit Frucht, Säure, feinwürzigen Noten sowie gut eingebundenen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Zweigelt
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Drehverschluss
Tannin	Ja
Trinktemperatur	14-16 Grad



Beschreibung

Im äussersten Nordosten Österreichs liegt das Weingut Ebner-Ebenauer. Die mediterran angehauchten Gebäude in der Ortschaft Poysdorf, die seit vielen Generationen der Winzerfamilie gehören und 2012 umfassend renoviert wurden, sind der Wohn- und Arbeitsplatz von Marion und Manfred Ebner-Ebenauer. Die beiden könnten gegensätzlicher nicht sein: Er zieht sich am liebsten in den 400 Jahre alten Weinkeller zurück und tüftelt an seinen Kreationen, während sie ständig energiegeladen und auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist. Obwohl Marion einst am liebsten die Welt bereiste, wurde sie aus Liebe zu Manfred, der in seiner Heimat tief verwurzelt ist, sesshaft. Nun bewirtschaften die beiden die 20 Hektar umfassenden Weingärten, die bunt verstreut rund um Poysdorf liegen. Dadurch, dass der Weinberg in viele kleine Teile gegliedert ist, können Marion und Manfred von vielfältigen Bodenlagen profitieren und mehrere Sorten anbauen. Eine Spezialität der Winzerfamilie sind BIO-Einzellagenweine, die von mindestens 30 Jahre alten Reben stammen.

In diesem Fall sind es sogar 60 Jahre alte Rebstöcke: Der Zweigelt «Alte Reben 2016» stammt von der südlich gelegenen Parzelle Junge Geringen, die sich durch ihren kalkhaltigen Lössboden charakterisiert. Die Trauben der österreichischen Neuzüchtung wurden im Oktober 2016 geerntet und bis Februar 2019 zu einem eleganten Rotwein verarbeitet. Die Beeren mazerierten insgesamt 30 Tage lang im Saft. Für die malolaktische Gärung und die Lagerung wählte man französische Eichenfässer. Insgesamt füllte man 1'800 Flaschen ab, die bis 2029 lagerungsfähig sind. Der Zweigelt passt gut zu dunklem Fleisch, Wild, würzigem Hartkäse oder gereiftem Weichkäse.