

# Altenberg Zweigelt 2009

---

Rebsorte:	100% Zweigelt
Boden:	Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Lage:	Altenberg 2
Pflanzjahr:	2007
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 16. 09. 2009. Es wurde nur das Mittelstück des Weingartens geerntet.
Weinbereitung:	Spontane Vergärung und Malolaktik im offenen Bottich auf der Maische.
Maischestandzeit:	26 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	02. 09. 2011

---

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung von:

**Dipl. Sommelier Suvad Zlatic** - 3. Platz "Bester Sommelier Österreichs 2011" - Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

**Sommelier Österreich Gyula Csikesz**  
Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

**Sommelier Österreich Benjamin Hinderer**  
Hotel Gletscherblick, St. Anton, Tirol

Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit schwarzem Kern und Purpurrand. In der Nase geprägt von reifen Kirschenaromen, die von schokoladigen Nuancen umrahmt werden - dazu ein Hauch von Veilchen und zarter Holzwürze. Am Gaumen lässt die Vielfalt der Aromen mit einer angenehmen Säure und sehr gut eingebundenen Tanninen den Wein füllig erscheinen. Ein Zweigelt der Extraklasse - Genuss pur!

Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut  
\*\*\*\*\*

Lammnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln.

---

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602967
	6er Karton	9120015602974
Prüfnummer:	N 6610/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,5%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	21,0°KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	30,0g/l	
Relative Dichte:	0,9944	



## Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011