



MÜLLER

SEIT 1936

ZWEIGELT

HOFWERK

2023

Zweigelt, ganz klassisch. Da schmeckt man die frische Kirsche und die weichen Tannine. Typisch für die Rebsorte, die bei den Hofwerk-Weinen im Fokus steht. Geprägt vom Handwerk, gekeltert am Lesehof unserer Familie.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Trauben stammen aus Weingärten rund um unser Weingut. Das Zusammenspiel von sonnigen Tagen und kühlen Nächten verleiht dem Zweigelt seine charakteristische Fruchtigkeit und feine Eleganz. Auch der Einfluss der Donau sowie die tiefgründigen Lehm- und Lössböden prägen seinen runden, samtigen Charakter maßgeblich.

VINIFIZIERUNG

Im Keller wurde das selektiv verlesene Traubenmaterial gerebelt und einer klassischen Maischegärung unterzogen, bei der alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau gleichzeitig abliefen. Nach zirka 2 Wochen konnte der Wein abgepresst und weiter ausgebaut werden, bevor er in Flaschen gefüllt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Dieser Zweigelt zeigt ein mittleres Rubingranat im Glas. In der Nase verführt er mit feinen Würznoten, während am Gaumen intensive Kirscharomen aufleben. Der Wein ist rund, elegant und präsentiert ein lebendiges Fruchtspiel, das Frische und Harmonie perfekt verbindet – ein charmanter Begleiter für vielfältige Anlässe.

TRINK- UND SPEISENEMPFEHLUNG

Dieser Zweigelt entfaltet seine Frische und Kirscharomen am besten leicht gekühlt bei 14–16 °C. Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Geflügel, zarten Rindergerichten, Lamm sowie zu milden Hartkäsesorten. Auch zu herbstlichen Pilzgerichten oder einer herzhaften Pizza ist er ein wunderbarer Begleiter.



| | |
|------------------------|------------------|
| Qualitätsstufe | Qualitätswein |
| Herkunft | Niederösterreich |
| Rebsorte | Zweigelt |
| Alkohol | 13,0 %vol |
| Restzucker | trocken |
| Trinktemperatur | 14-16°C |

