

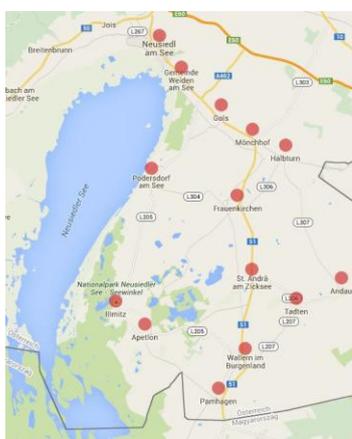
NEUSIEDLERSEE

• DAC •

ZWEIGELT 2014

DAS NEUSIEDLERSEE DAC GEBIET

Das Weinbaugebiet Neusiedlersee im Osten des Neusiedler Sees reicht von den Hügeln des Leithagebirges über den flachen Heideboden bis hinunter in den melancholischen Seewinkel. Auf 7.649 Hektar Rebfläche reift hier an den Ufern des flachen Steppensees eine große Sortenvielfalt heran. Seit März 2012 steht der neue Neusiedlersee DAC für die, vom Klima und Boden geprägten, fruchtigen und harmonischen Rotweine der Sorte Zweigelt, die es auch mit der Zusatzbezeichnung Reserve als Zweigelt-dominierte Cuvées gibt. Dabei umfasst das Gebiet für Neusiedlersee DAC den politischen Bezirk Neusiedl am See mit Ausnahme der Gemeinden Winden und Jois.



DIE REBSORTE ZWEIGELT

Die Rebsorte Zweigelt (Kreuzung aus den Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch) ist die meistangebaute Rotweinsorte Österreichs. Ihr Spektrum reicht von jung zu trinkenden, fein-fruchtigen, klassisch ausgebauten Weinen bis hin zu kraftvollen Gewächsen aus dem kleinen Holzfass.

Gerne wird die Rebsorte, die von einer eleganten Kirschfrucht und samtigen Tanninen geprägt ist, auch als wichtiger Partner in einer Cuvée eingesetzt. Vor allem im Neusiedlersee DAC Gebiet findet man die gesamte Vielfalt dieser Rebsorte.

DER WEIN

Neusiedlersee DAC-Weine stehen für fruchtige, würzige und harmonische Zweigelt-Weine und sind von einer dunklen Rubingranatfarbe mit opakem Kern und leicht violetterem Rand gekennzeichnet. Die frische Herzkirsche ist stets im Mittelpunkt. Fein unterlegt durch dunkle Beerenfrucht und dezente Kräuteranklänge.

Die ausgewogene Vielschichtigkeit wird untermalt durch feine und weiche Tannine. Diese Weine passen hervorragend zur klassischen, pannonischen Küche, wie beispielsweise zu Rindergeschnetzeltem oder Martinigansl.

