

Zweigelt Frechau 2018

Mit staatlicher Prüfnummer F 2303/18

Die Riede Frechau, erstmals 1291 als „Frechau“ genannt, ist ähnlich wie die Sandgrube ein durchgehender Lehmboden. Durch seine wasserspeichernde Wirkung zeichnet er sich besonders in trockenen Jahren aus.

Um die Holznote nur sehr dezent erscheinen zu lassen, wurde ein geringer Anteil in kleinen, gebrauchten Holzfässern ausgereift.

Analysewerte:

13,5 Vol.% Alk.
3 g Restzucker
5,4 % Säure

Degustation:

Melange aus roten und dunklen Früchten, zart röstige Umrisse. Am Gaumen dominieren eindeutig die Fruchtkomponenten, Schwarzkirschen, Blaubeeren, etwas Powidl. Angenehm seidige Tannine, schöner Trinkfluss. Der Holzeinsatz ist von den zweimalig befüllten Fässern sehr dezent gelungen.

Kulinarium:

Unser Zweigelt trinkt sich sehr gut zu Hammelfleischgerichten, Lamm- und Rindfleischgerichten. Ebenso zu Innereien wie Bries und Lebergerichten – nicht zu vergessen verschiedene Schwammerlsoßen. Auch eine Kombination von mittelharten Käsesorten und mildem Schnittkäse ist empfehlenswert.



Wienerstraße 133, 3500 Krems
Tel. +43 (0) 664/88 92 94 93
info@aigner-wein.at

www.aigner-wein.at
[f/aigner.wein](https://www.facebook.com/aigner.wein)