

Profundo Zweigelt 2016

Weinbeschreibung

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, dunkle Fruchtnuancen, Schwarzkirschen, Brombeeren, Pflaumen und etwas Pfeffer, saftig und schokoladig, kraftvoll mit balancierten Tanninen im Abgang.

Empfohlen zu Rind, Wild, reifem Käse und asiatisch inspirierter Küche.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Reserve Linie stammen aus unseren seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.

Rebsorte und Weinstil

Profundo ist seit jeher einer der Vorzeigeweine der Hofkellerei. Als Österreichische Rebsorte punktet der Zweigelt vor allem durch seine Kirschfrucht, Saftigkeit und Lebendigkeit am Gaumen -in Profundo vereint mit dem Ausbau und der Reife in französischen Barriques.

Vinifizierung

Schonender Ausbau in Holzgärständern, mit langer Maischestandzeit. Reifung für zwei Jahre in ausgewählten französischen Barriques in den jahrhunderte-alten Kellergewölben der Hofkellerei.

Analyse

Alkohol: 12,8 %vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: 1,0 g/l

Bewertungen

90 Punkte Falstaff

Wine description

Deep & dark ruby garnet with an opaque core, nuances of dark fruit, black cherries and blackberries, plums with a bit of pepper; juicy & chocolatey, powerful with nicely balanced tannins in the finish.

Recommended for beef, wild game, ripe cheeses and Asian-inspired dishes.

Terroir and origin

The wines of our Reserve stem from older vines, grown in the deep loess soils of the single vineyards Karls- and Johannesberg, owned by the family for more than 600 years. They let you experience their origin, terroir, authenticity, precision and high value.

Variety and style of wine

Profundo has always been one of the Hofkellerei's showpieces. The Austrian variety is impressive for its cherry fruit, juiciness and liveliness on the palate – here in Profundo coupled with élevage and maturing in French barriques.

Vinification

Gentle vinification in wooden fermenters with a long period of maceration. Maturing for two years in selected French barriques in the centuries-old vaulted cellar of the Hofkellerei.

Analysis

Alcohol: 12,8 %vol.
Acidity: 5,7 g/l
Residual sugar: 1,0 g/l

Awards

90 Points Falstaff

