



JOSEF EHMOSER

ZWEIGELT

2025



LAGE:

Gutswein aus den Rieden rund um Grossweikersdorf

REGION:

Niederösterreich

KLASSIFIKATION:

Gutswein, Niederösterreich

SORTE:

100 % Zweigelt

BODEN:

Löss und etwas Braunerde mit Schotter

BEWIRTSCHAFTUNG:

Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402

LESE:

27. September 2025

REIFE:

18,5°KMW; 93 Öchsle

VERGÄRUNG:

14 Tage bei bis zu 30°C, anschließend biologischer Säureabbau im Tank

AUSBAU:

Im großen Holzfass 12 Monate

ALKOHOL:

13,0 Vol.-%

SÄURE:

5,0 g/l

RESTZUCKER:

Trocken

WEINBESCHREIBUNG:

Der Zweigelt ist ein österreichischer Klassiker, der durch den Ausbau und die Lagerung in großen Holzfässern an Tiefe, Komplexität und Struktur gewinnt. Dunkelviolett in der Farbe, mit einem prägnanten Duft nach reifen, roten Beeren und süßlichen Dörraromen, am Gaumen mit viel Saft, Substanz und Würze. Reife, weiche Tannine und seine schmeichelnde, elegante Frucht machen ihn zum vielfach einsetzbaren Speisenbegleiter.

SPEISENEMPFEHLUNG:

Rehrkone, Ochsenwangerl, Rinderfilet, geschmortes Lamm und Gans, Käse

„EIN ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER,
MIT PRÄGNANTEM DUFT UND SCHMEICHELNDER FRUCHT.“



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

MEMBER OF
OTW

WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T+F** +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT