



WEINGUT MICHAEL AUER
HOHER WEG · A-2465 HÖFLEIN
OFFICE@WEINGUT-AUER.COM



WWW.WEINGUT-AUER.COM/SHOP/
ZWEIGELT-KLASSIK



ZWEIGELT KLASSIK 2024

Die Zweigelt-Trauben für diesen Wein stammen aus den Ausläufern der Rieden Bühl und Kirchtal. Diese tiefer gelegenen Parzellen bieten ausgewogene, gute Bedingungen für die Reben. Dadurch bleiben die Tannine weich und harmonisch, während die Fruchtintensität optimal zur Geltung kommt.

Weindaten

SORTE Zweigelt	HERKUNFT Carnuntum DAC/Regionswein	BODEN Mix aus allen Lagen – Verwitterungsböden
ERNTE Selektion per Handlese	AUSBAU 2024	TRINKREIFE 2025-2030
ANALYSE Alk. 13,5 Vol.%, Zucker 1,5 g/l, Säure 5,3 g/l	GEBINDE 0,75 l	VERSCHLUSS Schraubverschluss
	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C	

Ernte & Ausbau

Die Trauben werden sorgfältig von Hand geerntet. Nach dem Reben bleiben die Beeren unversehrt und werden anschließend spontan vergoren – eine Methode, die den Charakter der Trauben und des Jahrgangs bewahrt. Der Wein bleibt nur 10 Tage auf der Maische, um eine klare Frucht und eine angenehme Leichtigkeit zu erhalten. Die Gärung erfolgt zur Hälfte im Stahltank und zur anderen Hälfte in gebrauchten 500-Liter-Fässern aus Ybbstaler und französischer Eiche, wo er seine Komplexität entwickelt. Eineinhalb Jahre gereift, beeindruckt der Wein mit einer unglaublichen Saftigkeit, klarer und präziser Kirschfrucht in der Nase sowie einer sehr geschmeidigen Säurestruktur am Gaumen.

Jahrgang 2024

Nach einem trockenen Winter brachte der starke Niederschlag ab April ideale Bedingungen für die Vegetation. Der Wasserspeicher der Reben war bis zur Ernte zu 80 % gefüllt. Ein früher Austrieb Mitte April verlief knapp frostfrei, Carnuntum blieb verschont. Der Sommer war heiß wie in den Vorjahren, die Ernte begann bereits um den 20. August. Kleine, konzentrierte Trauben prägten den Jahrgang. Insgesamt zeigt sich 2024 ähnlich dem Jahrgang 2018, jedoch mit besserer Wasserversorgung.



ZUM WEBSHOP