



## ZWEIGELT 2010

*"Dass es eine Zweigelttraube gibt, weckt in mir gemischte Gefühle - einerseits die Hoffnung, dass sie mich wahrscheinlich überleben wird und andererseits die Hoffnung, dass sich manch einer an diesem Wein berauschen wird, wie ich mich seinerzeit berauscht habe an der Freude an der gelungenen Züchtung."*

Zit.: Dr. Fritz Zweigelt

### KOSTNOTIZ

Offene, herzhafte Kirschennase, ausgereifte Fruchtaromatik, dezent würzig und angenehm balanciert, rundherum anschmiegsamer Duft; saftiges Kirschkompott, reife Waldbeeren, sanfte und milde Tannine, harmonische Textur; entwickelt einen tollen Trinkfluss und einen schönen Zug am Gaumen; großartig gelungener Speisenbegleiter und ein vollmundiger Wein für viele Gelegenheiten.

### ECKDATEN

Rebsorte:	Zweigelt
Lage:	Kamptal, Langenlois
Boden:	Löß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein Niederösterreich
Alkohol:	14 Vol.%
Säure:	5,1 g/l
Restzucker:	trocken, 1,0 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 5 Jahre

### SPEISENEMPFEHLUNG

Hertenkalfsfilet mit pompoen ( Filet vom Hirschkalb mit Kürbis )  
Herman den Blijker - Restaurant Las Palmas Rotterdam und der TV-  
Fernsehkoch Hollands

### GEBINDE

Inhalt:	750 ml Flasche
Abfüllung:	Erzeugerabfüllung
Verpackung:	6 Flaschen pro Karton

### WEIN KOSTEN + KAUFEN IM KAMPTAL

Weingut ab Hof: nach Vereinbarung, Anmeldung erforderlich  
Ursin Haus [www.ursinhaus.at](http://www.ursinhaus.at)  
Loisium Weinerlebniswelt [www.loisium-weinwelt.at](http://www.loisium-weinwelt.at)  
Vinothek im Strassertal [www.weinkontraste.at](http://www.weinkontraste.at)

Weingut

Thomas Leithner

Walterstraße 46

3550 Langenlois

T: +43(0) 2734/2552

F: +43(0) 2734/2552-4

[kontakt@thomas-leithner.at](mailto:kontakt@thomas-leithner.at)

[www.thomas-leithner.at](http://www.thomas-leithner.at)