



Weingut

Thomas Leithner

Walterstraße 46

3550 Langenlois

T: +43(0) 2734/2552

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

kontakt@thomas-leithner.at

www.thomas-leithner.at

ZWEIGELT HOMMAGE 2009

Den Aufstieg der Zweigeltrebe zur führenden Rotweinsorte Österreichs konnte mein Urgroßvater Dr. Fritz Zweigelt nicht mehr miterleben. Seiner Leistung die gebührende Achtung zukommen zu lassen, ist mir ein umso größeres Anliegen. Rigorose Mengenbeschränkungen und optimale Witterungsverhältnisse geben dieser Hommage jene Dichte und Extraktfülle, die Zweigelt zu einem wirklich großen Rotwein machen.

KOSTNOTIZ

Direkt aus der Flasche zunächst verschlossen, Lakritze, Schwarztee, etwas rauchig, Bergamotte; nach zwei Stunden im Dekanter offen wie ein Bilderbuch mit reifen Herzkirschen, dunklen Beeren, Wacholder und Weißdorn, danach Mokka, Valrhona-Schokolade und dezente schwarze Trüffel; am Gaumen unbändige Fruchtfülle, etwas MonCheri, dazu seidige und feinstrukturierte Tannine, komplexe Anlagen, herrliche Substanz, Länge ohne Ende und animierendes Finish; selbst nach sechs Tagen in der Flasche perfekt balanciert, in sich selbst ruhend und ohne Ermüdungserscheinungen; Weltklasse-Zweigelt mit der feinen Klinge!

ECKDATEN

Rebsorte:	Zweigelt
Lage:	Dechant
Boden:	LÖß
Qualitätsstufe:	Qualitätswein Niederösterreich
Alkohol:	14 Vol.%
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	trocken, 1,0 g/l
Lagerfähigkeit:	mind. 15 Jahre

SPEISENEMPFEHLUNG

Rehnüssli Wacholder Lack, Cicorino Rosso, Sesam Randen, Preiselbeer Gnocchi. - TANJA GRANDITS Restaurant Stucki, Gault Millau 18 Punkte - Koch d. Jahres 2014 - 2 Michelin Sterne. Bruderholzallee 42-4059 Basel

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

Loisium Weinerlebniswelt www.loisium-weinwelt.at

Vinothek im Strassertal www.weinkontraste.at

28.08.2014 | D_Zweigelt_Hommage_2009.docx