



## **Zweigelt - Der charmante Verführer**

Zweigelt ist, trotz seiner relativen Jugend, quasi ein urösterreichischer Klassiker. Er wurde 1922 von Dr. Fritz Zweigelt aus Sankt Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Seine ursprüngliche Bezeichnung Rotburger sollte auf den Ort seiner Entstehung, Klosterneuburg, verweisen, setzte sich aber nie durch. Stattdessen wählte man den Namen jenes Mannes, der maßgeblich an der Entwicklung beteiligt war. Heute ist Zweigelt mit fast neun Prozent Anteil an der Gesamtrebfläche die am weitesten verbreitete rote Rebsorte in Österreich. Er ist relativ robust bei Trockenheit, Frost und Krankheiten, verträgt jedoch Kalk nicht besonders aber stellt insgesamt nur wenig Ansprüche an den Boden. Auf tiefgründigen, nährstoffreichen Böden in frühen oder mittelfrühen Lagen bringt er verlässliche hohe Erträge. Um wirklich hohe Qualitäten mit gutem Lagerpotenzial zu bringen, muss er allerdings rigoros im Ertrag beschränkt werden.

In Verkostungen überzeugt Zweigelt mit seinem charmanten Gerbstoff und ist körperreich mit mäßig kräftiger Säurestruktur in der Jugend, die sich mit zunehmender Lagerdauer abrundet und samtige, weichere Weine ergibt. Er hat eine dunkle, oft typisch lila Farbe mit hoher Dichte, einen fruchtig-würzigen Duft und schmeckt intensiv nach Kirschen und Beeren. Mit seiner fruchtigen Individualität und seinem Charme ist er ein beliebter Speisenbegleiter. Zweigelt ist sowohl für den Barriqueausbau, wie auch für den klassischen Ausbau im großen Holzfass oderahltank geeignet, wird aber auch solo gefüllt oder als Cuvéepartner verwendet.

Zweigelt findet sich in so gut wie allen Weinbaugebieten des Landes, im Weinviertel zählt er zu den am meisten ausgepflanzten Reben. Im Ausland konnte er sich bis auf wenige kleine Flächen und Versuche in Deutschland, England, den USA (Fingerlake) sowie Kanada (Ontario, British Columbia) bisher nicht durchsetzen.