

Netzl Zweigelt Classic

Alkuperä:	Itävalta, Carnuntum
Rypälelaji:	Zweigelt 100 %
Kypsyty:	4 kk tammessa
Suljentatyyppi:	Kierrekorkki

Weingut Franz & Christine Netzl on perheomisteinen tila, jossa vanhempien lisäksi perheen tyttäret Christina ja Annemarie ovat tiiviisti mukana. Viinitila sijaitsee Göttlesbrunnissa, Carnuntumin viinialueen sydämessä, Itävallan itäosassa. Tilan tuotannosta 75 % on punaviiniä ja 25 % valkoviiniä. Rypäleitä viljellään 26 hehtaarin kokoisella alueella Arbesthaler Hügelland -nimisillä kukkuloilla.

Carnuntumin alueen ilmastoon vaikuttavat hyvin paljon läheinen Tonava -joki sekä erityisesti Neusiedl -järvi, jotka antavat leiman pannonian ilmastolle. Idästä puhaltavat lämpimät tuulet lämmittävät Neusiedl-järven ja kypsyttävät rypäleitä optimaalisesti. Tonavalta tulevat viileät virtaukset luovat optimaalisen lämpötilavaihtelun yön ja päivän välillä. Näin rypäleiden aromeista tulee hyvin konsentroituneita ja toisaalta ne säilyttävät luonnollisen raikauttensa ja hapokkuutensa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Ulkonäöltään viini on rubiinipunainen. Tuoksukentässä on kirsikkaa, mustikkaa, kahvia sekä hentoa savua ja mausteisuutta. Maun aromeissa on kirsikkaa, mustikkaa ja miellyttävää mausteisuutta. Hapkorakenne on tuntuva, mutta tasapainossa viinin hedelmäisyyden kanssa. Tasapainoinen ja pehmeä kokonaisuus!

RUOKASUOSITUKSET

Tämän Zweigeltin kanssa maistuvat erilaiset liharuoat, kypsennetyt kasvikset ja wokkityyliset ruoat – mukana saa olla myös mausteita! Viini kestää jopa eksoottisia, aasialaisia mausteita. Myös kohokkaat, voitaikinapaistokset ja sopivat viinin kanssa yhdistettäväksi.

