



Zweigelt AOC Zürich

Weingut Besson-Strasser
Schweiz, Zürich

Vinifikation

Schonende Entrappung, Spontanvergärung, Ausbau im grossen Holzfass, schonende Pressung, Abfüllung mittels Gravität

Charakter

Dichtes Rubinrot; in der Nase aromatisch fruchtig, Noten von Brombeeren und Zwetschgen, feine Gewürzanklänge; am Gaumen gradlinig und saftig, mit dunkelbeeriger Frucht, strukturierter Körper mit feinen Gerbstoffen, harmonische Würze und dezente Gewürz-Nuancen; bis in den langen Abgang viel Zug, Frische und Charakter

Terroir

Von der Rebe bis zu Flasche wird jeder Schritt in Handarbeit ausgeführt – von den Arbeiten im Weinberg über das Pressen der Trauben bis zum Abfüllen des Weins. Die Weine von Besson-Strasser sind absolut frei von chemischen oder synthetischen Hilfsmitteln.

Die Trauben für den Zweigelt stammen aus den Rebbergen aus Dachsen & Uhwiesen am Rheinfall von 30-jährigen Rebstöcken.

Konsumhinweis

Käse- und Aufschnitt-Platten, Schweizer Küche, Risotto, Pasta mit rassisger Sauce, rotes Fleisch, Wild, Wild-Geflügel wie Fasan
Unser spezieller Tipp: Bratwurst mit Rösti

Technische Details

Traubensorten:	100% Zweigelt
Trinkreife:	2023 - 2031
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein