

WEINGUT  
**STEIN  
SCHADEN**  
SEIT  1564

2019

**BLAUER ZWEIFELT**  
CLASSIC



Ein Rotwein mit kühler Aromatik. Nicht zu kräftig, leicht samtig mit sanften Tanninen, offenbart er seine Kirscharomen besonders eindrucksvoll, wenn er gekühlt ins Glas kommt. Gerne ist er Hauptdarsteller, fügt sich aber auch spielend in eine Verkostungsreihe ein.

**REGION** Niederösterreich, AUSTRIA

**WEINJAHR 2019** Wenn wir uns als Winzer Wetter wünschen dürften, würde es wohl so wie 2019 sein. Es hätte uns nicht besser in die Hände spielen können. Nach einem milden Winter durften wir einen mittelspäten Austrieb und auch einen normalen Blütezeitpunkt verfolgen. Schönes Wetter wurde immer wieder von ausreichend Niederschlägen unterbrochen, sodass es nie zu Trockenstressphasen kam. Die Lese fand wieder ein bisschen früher, aber bei weitem nicht so zeitig wie 2018 statt und war geprägt von Sonnenschein und kühlen Tagen ohne Niederschläge. Damit durften wir traumhaft schönes Traubenmaterial einfahren und erwarten einen Bilderbuchjahrgang für alle Weintypen.

**VINIFIKATION** Dieser Wein entsteht durch sorgfältige Traubenselektion ab Anfang Oktober. Die Maische wird nach der Gärung mit pneumatischen Pressen gepresst und danach teils im Stahltank und teilweise im großen Holzfass ausgebaut.

**KOSTNOTIZ** Dunkles Rubinrot, Fruchtig-würzig, feine Kirscharomen. Samtig am Gaumen, volle Frucht, weiche Gerbstoffnote. Harmonisch, hervorragend ausbalanciert. Feine Noten nach roten Beeren und Herzkirschen.

**ANALYSEWERTE & SONSTIGES**

Alkohol: 13,0 Vol.% • Säure: 4,8 g/l • Restzucker: trocken, 3,1 g/l  
Enthält Sulfite  
Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18°C  
Trinkreife: 1 bis 5 Jahre

**PASST ZU** Fleischgerichte, vor allem Wild und Wildgeflügel, aber auch Kartoffel- und Nudelgerichte

**CLASSIC COLLECTION**

*Leicht und beschwingt, sortentypisch und zugänglich – ein Wein, der Spaß macht.  
Pures Trinkvergnügen und immer die richtige Wahl*