

Weingut Zull Schrattenthal 9 2015

Weinviertel - Niederösterreich - Oostenrijk



domein

De 18 hectaren van het domein Zull liggen rond het kleine wijnbouwersdorpje Schrattenthal, in het uiterste Noordoosten van Oostenrijk. Er heerst een streng landklimaat, met droge warme zomers die de wijnstokken verplicht om diep in de grond te duiken, en een koel najaar, wat voor een trage rijping zorgt. De nabijgelegen Manhartsberg beschermt het gebied tegen koude Noordenwinden. De bodems zijn er heel divers: graniet, perfect voor riesling, lichte zanderige bodems, beter geschikt voor grüner veltliner en de rode druiven, en ook zwaardere bodems van rode klei, uitstekend voor pinot noir en chardonnay. Phillip zet het werk van vader Werner verder. De wijnen zijn elegant en een zuivere vertaling van het terroir. De beoordeling van het domein in de Falstaff-wijngids kan u [hier](#) lezen.

<http://www.zull.at>

omschrijving

Deze topper van het domein draagt als naam eenvoudigweg het adres van het domein. De inspiratiebron voor deze cuvée is Bordeaux, maar dan wel met een Oostenrijkse inslag, want zweigelt blijft de belangrijkste druif. Krachtig, rijp en complex, met aroma's van zwarte bessen, kruiden en tabak. Eigen aan de stijl van het huis blijft het echter een levendige en relatief frisse wijn waarbij de houtlagering op geen enkel moment domineert.

wijngaard

Voor deze wijn werden druiven geselecteerd uit de beste wijngaarden van het domein in en rond Schrattenthal.

kelder

De druiven werden manueel geoogst eind oktober. Na de ontsteling werd de oogst in een gesloten vat overgebracht voor een gisting van maar liefst 30 dagen. Tweemaal daags werd het sap rondgepompt voor een betere extractie van de stoffen in de schilletjes. Na de gisting rijpte de wijn vijftien maand in [barriques](#).

druivensoorten

zweigelt: 70%
merlot: 20%
cabernet sauvignon: 10%

schenken

Aan 16-18°C bij eend, lam, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), halfharde kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**
Restsuikers: **1,0 g/l**
Totale zuren: **4,7 g/l**