



ZWEIGELT
RESERVE
2023

ZWEIGELT RESERVE 2023

NEUSIEDLERSEE DAC

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden
100% neue Barriques für 18 Monate

Sein Charakter:

Kein typischer Zweigelt, aber ein typischer Pöckl

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Zwetschkennoten, ein Hauch von Brombeeren, zarte Röstaromatik, etwas Holzwürze, kandierte Veilchen. Saftig, gute Komplexität, mineralisch, gut integriertes, tragendes Tannin, feinwürzig, Brombeernuancen im Abgang, vielschichtig und trinkanimierend, bleibt sehr gut haften.

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich/Nachbarländer 2025/26)

Seine Begleiter:

Geschmortes wie Ochsenfleisch oder Rindsbäckchen, aber auch Hamburger

Seine Zeit:

2025-2041

Seine Werte:

Alkohol: 15,0% Vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 1,4 g/l

Weingut Pöckl | Zwergäcker 1 | A-7123 Mönchhof
Tel +43 2173 80 258 | info@poeckl.com | www.poeckl.com