

Waltner

Gerald Waltner



Weingut

Bisher noch weitgehend unbekannt, unserer Meinung nach aber ein tolles Winzertalent, das sich uns da im Wagram präsentierte. Gerald Waltner, ein junger ehrgeiziger Qualitätsfanatiker, keltert in Engelmannsbrunn Weine, die auch in der Fachpresse in den letzten Monaten immer wieder für positivste Überraschungen gut waren. Unverkennbar sein Stil, Frische und Authentizität im Vordergrund, bestechen die Weine Waltners nicht zuletzt mit ihrem tollen Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Lage Halterberg, bepflanzt mit Zweigelt, gibt den Weinen durch den Lössboden eine ganz besondere Finesse und Frische, die diesem fruchtigen Wein gut zu Gesicht steht. Waltner baut den Zweigelt dann auch konsequent reduktiv im Stahltank aus, um ihm die beerige Frucht und Milde der Säure zu erhalten. Das Weingut Waltner, ein Name, auf den man in Zukunft achten sollte.

Tipp

So soll ein frischer, jugendlicher Zweigelt sein, voller Frucht, Charme, nicht so schwer und wundervoll süffig. Ein Wein wie ein Praterparkspaziergang im Frühling.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	311 kJ / 74 kcal
Kohlenhydrate:	1,2 g
davon Zucker	<0,5 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Österreich



Wagram

Zweigelt Wagram 2024 Weingut Gerald Waltner

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Wagram
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Zweigelt

Vinifizierung

Reifes Traubengut Anfang September gelesen, kurze Maischzeit und anschließender Ausbau im Edelstahltank.

Sensorik

Kirsche und reife Johannisbeeren, herrlich frisch-fruchtig mit milder Säure und weichen Tanninen

Passt gut zu

Marinierter Tafelspitz, Sommersalate mit Kernöl

Lagerfähig

3 Jahre