

Hof Zweigelt

Jahrgang: 2025
Erzeuger: Weinhof Anton Waldschütz
Art. Nr.: 305.403

Herkunftsland: Österreich
Region: Wagram



Weingut / Erzeuger

Der Weinhof Anton Waldschütz blickt auf eine lange Familientradition zurück und wird heute in sechster Generation geführt. Die Besonderheit des Betriebs liegt in der Bewirtschaftung von Weingärten in zwei unterschiedlichen Regionen Niederösterreichs: dem Kamptal und dem Wagram. Diese Kombination ermöglicht es, das Beste aus beiden Terroirs zu vereinen.

Im Kamptal, auf Urgesteinsböden in Höhenlagen von über 380 Metern, profitieren die Reben von kühlen Nächten, beeinflusst durch die Nähe zum Waldviertel. Dies verleiht den Weinen eine ausgeprägte Mineralität und Finesse. Demgegenüber stehen die Weingärten am Wagram, auf Lössböden in etwa 180 Metern Seehöhe nahe der Donau. Das pannonische Klima und die wärmespeichernden Böden fördern hier vollreife Fruchtaromen und eine saftige Struktur.

Diese Einzigartigkeit spiegelt sich auch in den von uns geführten Weinen wider. Der Grüne Veltliner Wagram DAC und der Rote Veltliner von den Wagramer Terrassen zeigen die Besonderheiten des Wagrams. Der Hof Rosé, eine Cuvée aus den beiden Gebieten, vereint die Eigenschaften beider Terroirs in einem harmonischen Wein.

Die Linie "Hof" spiegelt die Philosophie des Weinhofs wider, indem sie Trauben beider Regionen kombiniert. Ein Beispiel dafür ist der Hof Rosé - Blauer Zweigelt, der zu einem Drittel aus Wagramer und zu zwei Dritteln aus Kamptaler Trauben besteht. Diese Cuvée verbindet die kühle Klarheit und Spritzigkeit des Kamptals mit der weichen, vollreifen Frucht des Wagrams.

Nachhaltigkeit und Handarbeit sind zentrale Werte des Weinhofs. Mit der "Nachhaltig Austria"-Zertifizierung verpflichtet sich das Weingut zu einem bewussten Umgang mit Ressourcen und fairen Arbeitsbedingungen. Über 80 % der Trauben werden per Hand gelesen, um eine optimale Selektion zu gewährleisten, und mehr als 60 % der Reben sind über 40 Jahre alt.

Der Weinhof Anton Waldschütz steht für ehrliche Weinbaukunst, gelebte Tradition und einen unverwechselbaren regionalen Charakter.

Beschreibung

Das Traubenmaterial stammt aus zwei unterschiedlichen Terroirs: Urgesteinsböden im Kamptal sorgen für Frische und Struktur, während die Lössböden am Wagram dem Wein Fülle und saftige Frucht verleihen.

Farbe: klares Rubinrot
Rebsorte: Blauer Zweigelt
Charakteristik: zum Auftakt zeigen sich frische Aromen von Kirsche und roten Waldbeeren, auf der Zunge präsentiert sich der Zweigelt saftig und ausgewogen, mit weicher Struktur, feiner Würze und animierender Frische, im Finale bleibt eine klare Frucht mit lebendiger Säure und guter Trinkigkeit erhalten

Ausbau:
Liefereinheit: 6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,7 g/l
Gesamtsäure:	5,2 g/l

Gastromische Empfehlungen

Der Zweigelt passt hervorragend zu gebratenem Hähnchen oder mild gewürzten Pasta-Gerichten mit Tomatensauce, da seine Frucht und Frische das Gericht unterstreichen. Vegetarisch harmoniert er sehr gut mit Gemüseauflauf oder Pilzrisotto, deren erdige Aromen seine saftige Struktur ergänzen

Stand: 30.08.2026 00:15 Uhr