



Wine Description

Dieser Queveri Wein ist ein Gemeinschaftsprojekt von den Kamptaler BioWinzern Hager Matthias aus Mollands und Christoph Steindl aus Zöbing. Blauburger, Zweigelt und Blauer Portugieser wurden dafür 3 Jahre lang auf der Maische in einer Original Georgischen Queveri gelagert und mit einer minimalen SO₂-Zugabe unfiltriert abgefüllt. Die Trauben wachsen auf 200-300m Seehöhe auf Lehm/Löss und Glimmerschieferboden. Nach gründlicher Selektion per Hand und Spontangärung wurde die Maische gleich in die Queveri eingefüllt und im Keller von Christoph Steindl in Zöbing am Heiligenstein gelagert. Der Queveri ist ein sehr leichter, aber dennoch sehr dichter, fruchtiger Rotwein mit schönen Tanninen und langem Abgang. Passt gut zu Fleischgerichten und Käse.

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Wine Type: | Still wine red dry |
| Alcohol: | 10.5 % |
| Residual Sugar: | 1.26 g/l |
| Acid: | 6 g/l |
| Total Sulfur: | 24 mg |
| Certificates: | organic |
| Allergens: | sulfites |
| Drinking Temperature: | 16 - 16 °C |
| Aging Potential: | high (10 years) |

Vineyard

| | |
|-------------------|--|
| Origin: | Austria, Kamptal |
| Site: | Queveri |
| Varietal | Blauburger Zweigelt Blauer Portugieser |
| Sea Level: | 200 - 300 m |
| Soil | loam loess mica schist |

Harvest and Maturing

| | |
|----------------------|-------------|
| Harvest | handpicked |
| Fermentation: | spontaneous |
| Skin Contact | 2014 - 2017 |
| Maturing | amphora |