

Warum zum Raclette kein großer Roter?

— Grüner Veltliner und Zweigelt zum Raclette

Österreich · Herzhafte Küche . Der Grüne Veltliner bringt Frische und lebendige Säure mit. Der Zweigelt ist fruchtig und hat nur wenig Gerbstoff. Beide lassen sich gut zu Raclette probieren.



Selektion Grüner Veltliner

 Grüner Veltliner · Wagram · weiß, trocken

Duft & Geschmack: Stachelbeere, Zitronengras und Ananasblätter; frisch mit lebendiger Säure.

Machart: Spontan vergoren und bis ins Frühjahr auf der Feinhefe gereift.

Passt zu: Raclette und Fondue, Pasta, Meeresfrüchte.

Das Besondere: Grüner Veltliner ist die meistangebaute Rebsorte Österreichs.

0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 8–10 °C



Selektion Zweigelt

 Zweigelt · Österreich · rot, trocken

Duft & Geschmack: Sauerkirsche, Haselnuss, Brombeere — saftig und rund, mit ganz weichem Gerbstoff.

Machart: Im Stahltank ausgebaut, damit die Frucht im Vordergrund bleibt.

Passt zu: Raclette, Wildgerichte, Ofengemüse.

Das Besondere: Zweigelt ist eine österreichische Züchtung von 1922 und heute die meistverbreitete rote Sorte des Landes.

0,75 l · 12,5 % vol · am besten bei 16 °C

Zum Verstehen: Wie Gerbstoff am Tisch wirkt

Tannin ist der Gerbstoff aus Schale, Kern und Fass — das, was am Gaumen leicht pelzig wirkt. Kräftiger Gerbstoff kann zusammen mit salzigem, geschmolzenem Käse bitter oder metallisch erscheinen. Zum Raclette eignen sich deshalb ein frischer Weißwein oder ein Rotwein mit weichem Gerbstoff. Der Veltliner bringt Säure mit, der Zweigelt Frucht und wenig Tannin.

Zum Probieren: Vorschlag für die Verkostung

- 1 Den Veltliner probieren:** Bei 8–10 °C einschenken. Finden Sie Stachelbeere und Zitronengras? Probieren Sie nach einem Bissen Raclette noch einmal.
- 2 Den Zweigelt probieren:** Leicht gekühlt bei etwa 16 °C zeigt er Sauerkirsche, Brombeere und ein weiches Mundgefühl.
- 3 Zum Raclette vergleichen:** Nehmen Sie zwischen den Schlucken einen Bissen. Welcher Wein passt für Sie besser? Lassen Sie es sich schmecken.



WER DAHINTER STEHT
Bioweingut Diwald,
Großriedenthal am
Wagram

Die Familie Diwald stellte ihren Betrieb 1976 auf Bio um und blickt damit auf 50 Jahre Pionierarbeit zurück. Heute führen Martin und Ulli Diwald das Weingut, seit 2023 nach den Regeln von respekt-BIODYN. Die Trauben wachsen auf den tiefgründigen Lössböden des Wagram, werden von Hand gelesen.



Website des
Weinguts