

flein

Zweigelt 2025
von Maria & Michael Groß x Gesellmann



Flein ist Traubensaft höchster Qualität. Die Trauben stammen aus Fleingärten, die explizit für die Produktion des Safts ausgewählt wurden. Pflege und Lese erfolgen in Handarbeit, bevor die Trauben sanft wie Champagner gepresst und der kalt gefüllte Saft durch eine schonende Technologie pasteurisiert wird. Dadurch entfaltet Flein ein sortentypisches Geschmackserlebnis, das mit Frische, Eleganz und lebendiger Säure überrascht.

**sortenrein · 0 % Alkohol · 100 % Handlese · biologisch ·
naturnelassen · pur & gekühlt im großen Weinglas genießen**

ZWEIGELT · Ist die meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs. Sie entstand aus einer Kreuzung der beiden autochthonen Sorten Blaufränkisch und St. Laurent. Ihre Trauben sind groß und dichtbeerig und bevorzugen nährstoffreiche Böden.

SPEISEN · Passt zu würzig-orientalischen Gerichten wie Granatapfel-Couscous-Salat, Mangold-Rote-Rüben-Quiche, Rhabarber-Tarte oder zu luftigem Baiser mit marinierten Erdbeeren.

SAFTBESCHREIBUNG · Lachsrosa im Glas, duftet nach Rhabarber, rotem Pfeffer und Hagebutte – dazu ein Hauch kandierte Rosenblüten und Lebkuchen. Am Gaumen saftiger roter Apfel und reife Zwetschke, eingebettet in eine balancierte Säure und zarten Fruchtschmelz. Charmant wie ein roter Fruchtkorb.

HERKUNFT DER TRAUBEN ·

Co-crafted mit der Familie Gesellmann, aus Trauben ihrer Zweigelt-Fleingärten im Mittelburgenland

KLIMA · Einflüsse durch die pannonische Tiefebene und den Neusiedlersee

SEEHÖHE · 210 m, sanfte Hügel

BODEN · lehmig-schottrig

WEITERE INFOS · Trinktemperatur: 8 – 12° C, Trinkreife: 2025 – 2029, 15 bis 35 Jahre alte Reben, vegan, histaminarm, Einheiten: 0.74 l

NÄHRWERTANGABEN JE 100 ML

Energie 212 kJ / 51 kcal, Fett 0.01 g – davon gesättigte Fettsäuren 0 g, Kohlenhydrate 12.8 g – davon Zucker 12.3 g, Eiweiß 0.01 g, Salz 0.01 g

**MARIA & MICHAEL GROSS
X GESELLMANN**

Für den Zweigelt tun sich Maria & Michael Groß mit der Familie Gesellmann aus Deutschkreutz im Burgenland zusammen – dort, wo die Sorte zuhause ist. Die Gesellmanns pflegen die Trauben mit Leidenschaft, und Maria & Michael verwandeln sie mit ihrem Know-how in feinsten Flein. Wir nennen das co-crafted – und schaffen so Sortenvielfalt.