Mediencommuniqué

Zweifel Weine international ausgezeichnet

Erfolg an der 40. International Wine & Spirit Competition IWSC in London

Zürich-Höngg, 15. Juli 2009. Als einziger Deutschweizer Produzent wurde Zweifel Weine bei der 40. International Wine & Spirit Competition ausgezeichnet. Der Chardonnay Barrique Otelfingen 2007 sowie der Sauvignon Blanc Lattenberg 2007 erhielten Bronze-Diplome.

Das IWSC ist ein streng bewerteter und international renommierter Wettbewerb. Schweizer Produzenten konnten insgesamt nur wenige Auszeichnungen erringen. Das Ergebnis des Zürcher Familienunternehmens Zweifel Weine ist somit umso erfreulicher.

Der Chardonnay Barrique Otelfingen 2007 erhält seine volle Reifung durch die leichten, sandigen und trockenen Böden am Rande des Otelfinger Rebbergs und die hohe Anzahl Sonnenstunden. Die Chardonnay-Trauben wurden bei 88 Grad Oechsle geerntet und als ganze Trauben abgepresst. Der Ausbau fand vollumfänglich in Barriques statt und dauerte acht Monate. Der Chardonnay duftet intensiv nach grünen Birnen und Zitrusfrüchten und hat eine Vanillenote. Er besticht durch seine Würzigkeit, seine exotischen Fruchtaromen und die rassige Säurestruktur. Im Abgang entfalten sich intensive Frucht- und Holzaromen. Der Chardonnay passt zu Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten

Der Sauvignon Blanc Lattenberg 2007 ist ein aromatischer, würziger Wein, der Noten von Holunder, Cassis und weissem Pfirsich aufweist. Der Sauvignon Blanc aus der Einzellage Lattenberg bei Stäfa am Zürichsee wurde zu 35 Prozent in zwei neuen (Vosges/Allier) und in zwei zweijährigen Vosges-Barriques vergoren und langsam zur Reife gebracht. Im Stahltank wurden 65 Prozent ausgebaut. Er verfügt über eine ausgewogene saftige Säure und passt gut zu Spargeln, Geflügel, Meeresfrüchten und Grilladen.

www.zweifelweine.ch

www.iwsc.net

Zürich, Juli 2009 / Medienstelle und Bildmaterial: TBWA\PR, Ingrid Notter, Seefeldstrasse 19,
CH-8008 Zürich, ingrid.notter@tbwa.ch, T +41-44 913 32 75, M +41-76 360 01 46, www.tbwa.ch