

ZWEIGELT SCHILFWEIN 2015



ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 296,8 g/l
SÄURE: 8,6 g/l

REBSORTE:

Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.

Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Von marmeladiger Frucht dominiert, eingelegte Schwarzkirschen, Ribiselkuchen, Nougatschokolade, leicht röstig; Fruchtgelée, Kirschkompott, weiches Karamell, unterstützendes Tannin macht den Wein relativ trocken, trinkiger roter Süßwein mit perfekt herausgearbeiteter Frucht, üppig aber nicht überbordend.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Lebkuchenmousse mit Fruchtspiegel, Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken