

ZWEIGELT QUALITÄTSWEIN 2021



ALKOHOL: 13,5 %
ZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 5,8 g/l

REBSORTE:

Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur: 15-17°

CHARAKTERISTIK:

Tiefes Rubinrot; eine innige kühle Würze eröffnet den Aromenreigen, beerige Anklänge wechseln sich ab mit zartkirschigem Duft, ein Hauch Minze und etwas Wacholderholz geben angenehm sanfte Ätherik preis; mit Eleganz und sehr feingliedrig eröffnet sich am Gaumen sanft-griffiges Tannin und balanciert eingebettete Säure.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fleisch- Wild, Rind und Lamm; Geflügel - Gans, Ente, Wild;
Käse - würzig und reif