

GRAND SELECT 2021



ALKOHOL: 13,0%
ZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:
Zweigelt

VINIFIZIERUNG:
Vergoren und 18 Monate gelagert in Barrique bis zur
Abfüllung.
Trinktemperatur: 15-17°

CHARAKTERISTIK:

Reife Johannisbeere trifft feines Preiselbeermus, rote Fruchtanteile, dezente rauchige Töne, eine Idee von dunkler Schokolade; spannend verwobene Struktur mit feinkörnigem Tannin und balancierter Säure, animierende Trinklust, eingelegte Zwetschkenfrucht mit nussigen Nuancen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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