



## 2009 ZWEIGELT AUSLESE

REBSORTE	100 % Zweigelt
RESTSÜSSE	63,7 g/l
SÄURE	6,8 g/l
ALKOHOL	12,5 %vol
VINIFIKATION	in Barriquefässern vergoren und 10 Monate gereift
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot mit Pinkreflexen. Zart rauchig unterlegte Honignote, rotbeerige Nuancen, noch recht verhalten. Saftig, feine Holzwürze, dezente Süße, ausgewogen, dezent nach Weichselkonfit im Nachhall, gut gekühlt auch als Aperitif einsetzbar.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Wein guide

91 P.