



2007 ZWEIGELT BEERENAUSLESE

REBSORTE	100 % Zweigelt
RESTSÜSSE	99,4 g/l
SÄURE	6,2 g/l
ALKOHOL	12,0 %vol
VINIFIKATION	In neuen Barriques vergoren und 16 Monate gereift
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot mit Goldreflexen. In der Nase rauchig, Nuancen von Kardamom, Rosenöl, exotische Gewürze, etwas Lakritze, rotbeeriges Konfit. Am Gaumen feines Waldbeerkonfit, saftige Kirschen. und Zwetschkenfrucht, straffe Struktur, der Restzucker ist sehr gut eingebunden, feine Zitrusanklänge im Abgang, Waldbeeren im Nachhall, feiner Honig im Finish.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin
90 p.