



## 2008 ZWEIGELT QUALITÄTSWEIN »ILLMITZ«

REBSORTE	100 % Zweigelt
RESTSÜSSE	1,1 g/l
SÄURE	4,8 g/l
ALKOHOL	13,5 %vol
VINIFIKATION	in Barriques ausgebaut und 10 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase feine Kirschfrucht, zarte Kräuterwürze. Am Gaumen komplex, gut integrierte Tannine, trinkanimierend. Kirschen im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter.