



2015 Qualitätswein Blend 1



REBSORTE	60% Zweigelt 40% Blaufränkisch
RESTSÜSSE	2,4 g/l
SÄURE	4,5 g/l
ALKOHOL	14,5 %vol
VINIFIKATION	in neuen Barriques vergoren und 24 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase reife Kirschenfrucht mit dunklen Beeren unterlegt. Am Gaumen saftig, elegant, feine Extraktsüße, rotes Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, bleibt gut haften, ein zugänglicher Speisenbegleiter.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Wildgerichte, gegrilltes Lamm, Rindersteak
TRINKTEMPERATUR	16-18° C