



2017 Auslese Zweigelt

REBSORTE	100% Zweigelt
RETSÜSSE	89,5 g/l
SÄURE	5,5 g/l
ALKOHOL	16,9 %vol
VINIFIKATION	in Barriquefässern vergoren und 12 Monate gereift
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot. In der Nase rote Beerenfrucht, Aromen von getrockneten Marillen, florale Nuancen, zart nach Orangenesten, ein Hauch von Erdbeeren. Saftig, guter Rotweincharakter, dezente Tannine, zarter Honigtouch, Nuancen von dunklen Beeren, Brombeerkonfit und feine Kräuterwürze im Nachhall.
TRINKTEMPERATUR	10-12° C