



2017 Qualitätswein Blend 2

REBSORTE	35% Zweigelt 35% Merlot 30% Cabernet Sauvignon
RETSÜSSE	2,2 g/l
SÄURE	5,2 g/l
ALKOHOL	14,5 %vol
VINIFIKATION	zu 2/3 in neuen Barriques ausgebaut und 20 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Dunkles Rubingranat. Aromen von reifen Herzkirschen und feiner dunkler Beerenfrucht, zarte Gewürzanklänge, ein Hauch von Lakritze, sehr komplex und elegant, gut integrierte Tannine, angenehme Extrakt Süße im Abgang. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	geschmortes Lamm, gebratene Ente, Gegrilltes Gemüse, milder Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	16-18° C