



2017 Qualitätswein Zweigelt

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	1 g/l
SÄURE	5,3 g/l
ALKOHOL	14,5 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank vergoren und 24 Monate in Barriques gereift
CHARAKTERISTIK	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase Aromen von dunklen Beeren und feine florale Noten. Am Gaumen saftig, dezente Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, Zwetschkenkompott und reife Kirschenfrucht im Nachhall.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Rindersteak, Spaghetti Bolognese, Vollmundige kräftige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	16-18° C