



## 2018 Beerenauslese Zweigelt

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	140 g/l
SÄURE	6,9 g/l
ALKOHOL	11,5 %vol
VINIFIKATION	In Barriquefässern vergoren und 6 Monate gereift.
CHARAKTERISTIK	Helles Kruschrot. Duft nach reifen Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen Aromen von roten Ribiseln und Weichselkompott, süßes Erdbeerkonfit, deutlicher Rotweincharakter. Zarte Zitrusanklänge und feine Rumtopffrufruchtnoten im Abgang.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	Dunkle Schokoladedesserts, deftige Wildgerichte, reife Weichkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C