



2018 Qualitätswein Zweigelt

REBSORTE(N)	100% Zweigelt
RETSÜSSE	3,4 g/l
SÄURE	4,5 g/l
ALKOHOL	13,5 %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.
SPEISENEMPFEHLUNG	Rindersteak, Spaghetti Bolognese, Vollmundige kräftige Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	16-18° C