



2018 Auslese Zweigelt

REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	100,7 g/l
SÄURE	5,4 g/l
ALKOHOL	9,5%vol
VINIFIKATION	in Barriquefässern vergoren und 5 Monate
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot. In der Nase rote Beerenfrucht, Aromen von getrockneten Marillen, florale Nuancen, zart nach Orangenzenen, ein Hauch von Erdbeeren. Saftig, guter Rotweincharakter, dezente Tannine, zarter Honigtouch, Nuancen von dunklen Beeren, Brombeerkonfit und feine Kräuterwürze im Nachhall.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gans mit Rotkraut und Maroni, Dunkle Schokoladedesserts, Weichkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C