



2022 Auslese Zweigelt



REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	90,3 g/l
SÄURE	6,4 g/l
ALKOHOL	10 %vol
VINIFIKATION	in Barriquefässern vergoren und 5 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Helles Kirschrot. In der Nase rote Beerenfrucht, Aromen von getrockneten Marillen, florale Nuancen, zart nach Orangenesten, 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