



2022 Qualitätswein Zweigelt Rosé



REBSORTE	100% Zweigelt
RESTSÜSSE	2,8 g/l
SÄURE	6,2 g/l
ALKOHOL	12 %vol
VINIFIKATION	im Stahltank ausgebaut und 6 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	Zartes Lachsrosa. Frische Apfelfrucht, Aromen von roten Beeren, Orangenesten. Am Gaumen saftig, elegant, stoffig und rund, feine Kräuterwürze, gut integrierte Tannine. Frische Beerenfrucht im Abgang, trinkanimierend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.
SPEISENEMPFEHLUNG	Gebratener Zander mit Gemüse, Blanchierte Hühnerbrust, Frischkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C

