

Zweigelt



Jahrgang:	2018
Rebsorten:	100% Zweigelt
Alkohol:	14,5 % vol.
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	3,0 g/l
Rieden:	Vordere Berge
Boden:	Kalkhaltiger Kulturrohboden aus Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei 25 °C, biologischer Säureabbau
Ausbau:	Stahltank
Flaschenfüllung:	Juni 2019
Trinktemperatur:	18°C
Trinkreife:	2019-2023, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Steaks, Gegrilltes, Leber- und Wildgerichte, Blau-, Grünschimmel und Hartkäse

Beschreibung

Zartes Rubinrot

Dieser Zweigelt zeigt Fruchtaromen nach frischen Kirschen und Preiselbeeren. Ein unkomplizierter Gefährte für alle Tage. Charmante Frucht und elegant feine Würze.

Unser Klassiker paart Eleganz mit feiner Frucht. Ein idealer Essensbegleiter mit feiner Säure.

Passt zu rustikalen Speisen, kräftigem Fleisch, Pasta, Grillgerichten oder einer duftigen Brettljause.