



ZWEIFELT SCHILFWEIN 2012

ALKOHOL: 9,0 %
ZUCKER: 286,7 g/l
SÄURE: 7,8 g/l

REBSORTE:

Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

22 Monate im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Wildkirschen, reife Tomaten, Brombeeren und Nougat, prä-sente Beerenfrucht, fleischiger Rotweincharakter, süß-erdi-ge Pikanz, guter Säurebiss und passender Tanningripp.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Lebkuchenmousse mit Fruchtspiegel, Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster, Gänseleber gebraten mit geschmorten Zwetschken