

GRAND SELECT QUALITÄTSWEIN 2015



ALKOHOL: 14,0 %
ZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 5,1 g/l

REBSORTE:

50% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 20% Cabernet Sauvignon

VINIFIZIERUNG:

Vergoren und 18 Monate gelagert in Barrique bis zur Abfüllung.

Trinktemperatur: 15-17°

CHARAKTERISTIK:

Veilchen und Hibiskus, Frucht á la Cassis und Wildkirschen, dunkle Schokolade, etwas Tabak und Lakritze, saftig mit viel Frucht, feines Säure-Tannin-Netz, dezentes Holz, straff und ausbalanciert.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Rind, Wild, Lamm, würzige - reife Käse