



ZWEIGELT HEIDEBODEN QUALITÄTSWEIN 2017

ALKOHOL: 13,0 %
ZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 5,0 g/l

REBSORTE:
Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert bis zur Abfüllung.
Trinktemperatur: 15-17°

CHARAKTERISTIK:

Duftige Nase nach roten Beeren und Lakritze, auch Zesten und Brotgewürze, saftige, hellbeerige Art, dezente Kräuterwürze, ausgereiftes Tannin, gut stützende Säure, trinkfreudig und sortentypisch.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Fleisch- Wild, Rind und Lamm; Geflügel - Gans, Ente, Wild;
Käse - würzig und reif.