



ZWEIGELT SCHILFWEIN 2015

ALKOHOL: 8,0 %
ZUCKER: 296,8 g/l
SÄURE: 8,6 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:

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