

GRAND SELECT QUALITÄTSWEIN 2017



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

REBSORTE:

60% Cabernet Sauvignon, 40% Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

Vergoren und 18 Monate gelagert in Barrique bis zur Abfüllung.

Trinktemperatur: 15-17°

CHARAKTERISTIK:

Reifes Cassis, viel Spiel, betonter Cabernet, rauchige Würze, Zwetschken, gedörnte Kirschen; ausgereifte Frucht, Mon-Cherie-Charakter, eigelegte Zwetschken, viel Johannisbeere, gute Länge.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Rind, Wild, Lamm, würzige – reife Käse