

ZWEIGELT HEIDEBODEN QUALITÄTSWEIN 2018



ALKOHOL: 13,5 %
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:

Geradlinig, Heu, Zwetschken, Lakritze, gewisse Tiefe,
Touch Pfefferwürze, rauchig, reife Frucht, Pflaumenkompott,
Brombeeren, Sultaninen, begleitet von leichten
Gerbstoffnoten, rund.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

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