

GRAND SELECT 2021



ALKOHOL: 13,0%
ZUCKER: 1,0 g/l
SÄURE: 6,0 g/l

REBSORTE:
Zweigelt

VINIFIZIERUNG:

Im Stahltank vergoren und gelagert.
Trinktemperatur: 10-12°

CHARAKTERISTIK:

Reife Johannisbeere trifft feines Preiselbeermus, rote Fruchtanteile, dezente rauchige Töne, eine Idee von dunkler Schokolade; spannend verwobene Struktur mit feinkörnigem Tannin und balancierter Säure, animierende Trinklust, eingelegte Zwetschkenfrucht mit nussigen Nuancen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN:

Ideal zu Pasteten, asiatische Küche mit pikant-süß-sauren Soßen, Käse würzig, Auflauf, Strudel, Knödel süß und pikant