



# 2018 Zweigelt \* \* trocken

„im Holzfass gereift“

Art. Nr. 3775

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Leuchtendes Rubinrot mit purpurnen Reflexen.
- \* **Aroma:**  
würzige Nase mit Noten von Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Dazu etwas Schokolade und Pfeffer.
- \* **Weincharakter:**  
Am Gaumen saftig, dezente Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, Zwetschkenkompott und reife Kirschenfrucht im Nachhall.
- \* **Weinausbau:**  
Dieser Wein wurde traditionell Maischevergoren und im Anschluss 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut.
- \* **Empfehlung:**  
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 - 18 °C passt hervorragend zu Wildgerichten oder mildem Hartkäse.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 13,0%  
Zucker: 3,7g  
Säure: 5,5g

Enthält Sulfite

