

2022

Zweigelt

Qualitätswein



Keller

2 Tage kalte Mazeration –
angequetscht – spontane
Vergärung für 12 Tage auf der
Maische – 12 Monate in alten
Holzfässern – 1 Monat
Flaschenreifung

Kostnotiz

Heidelbeere – Kirsche – Tabak –
weißer Pfeffer – gute
Säurestruktur

Speisenbegleitung

Geflügel vom Grill - Pilzgerichte
– Weichkäse

Rebsorte
Zweigelt

Geschmack
trocken

Alkohol
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.6 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2030

EAN
9003634117176