

Zweigelt Classic



Boden	tiefgründiger, kräftiger Löss
Ertrag	6000 kg
Vinifizierung	Lese, rebeln, 14 Tage Maischegärung bei 28-30°C, mehrmals täglich überfluten, biologischer Säureabbau im Edelstahl, danach Abzug ins Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen Holzfass
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	frischer Duft nach roten Beeren, Weichseln und Kirschen, fruchtig-mild am Gaumen, samtig-weich im Abgang
Serviertemperatur	15-17 °C
Trinkreife	sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	Rindsrouladen mit Semmelknödel sowie viele Gerichte mit dunklem Fleisch, passt sich hervorragend dem Gericht an