



## Zweigelt Classic

<b>Boden</b>	tiefgründiger, kräftiger Löss
<b>Ertrag</b>	6000 kg
<b>Vinifizierung</b>	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
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	frischer Duft nach roten Beeren, Weichseln und Kirschen, fruchtig-mild am Gaumen, samtig-weich im Abgang
<b>Serviertemperatur</b>	15-17 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 8 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	Rindsrouladen mit Semmelknödel sowie viele Gerichte mit dunklem Fleisch, passt sich hervorragend dem Gericht an