

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