

Zweigelt Ried Rabenstein 2016

Tiefdunkler Lagenwein; feine Würze im Aroma, ein Hauch Kirsche und Waldbeere; komplex, ausgewogen im Geschmack und präsentiert sich sehr vielschichtig; gutes Lagerpotenzial.

Ein guter Partner zu Steaks, gebratener Leber, Beuschel und Blunzn-Gröstl, aber auch zu Wild in allen Variationen.

Vinifikation

Handgelesen, im Stahltank bei 28 °C vergoren, danach im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,0 % vol

Restzucker: 4 g/l

Säure: 4,8 g/l

Prüfnummer: LP2435/17

