

Zweigelt Selektion 2016



Tiefdunkles Schwarzrot; im Aroma Sauerkirsche, Zedernholz und Tannennadeln; weiche, geschmeidige, schmeichelnde Gerbstoffe, die eine seidige Robe bilden, dazu angenehme Würze, viel Feuer und Temperament, ausgezeichnetes Lagerpotenzial.

Sehr guter Wein zu Wildgerichten, Rinderbraten und Lamm.

Vinifikation

Händisch selektioniert aus unseren Zweigelt-Weingärten, nur vollreife Trauben wurden verwendet. Im Stahltank bei 30 °C vergoren und anschließend im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,4 % vol

Restzucker: 3 g/l

Säure: 4,8 g/l

Prüfnummer: LK1146/17

