



WEINGUT

STADLER

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

ZWEIGELT 2022

KOSTNOTIZ

Einer unserer fruchtigsten Rotweine: Im Aroma treffen vollreife Kirschen und Waldbeeren auf feinwürzige Kräuter und sorgen für eine animierende Harmonie im Glas. Im großen Holzfass ausgebaut.

VINIFIKATION

Ertragsreduktion im Weingarten. Im Stahltank vergoren, danach im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

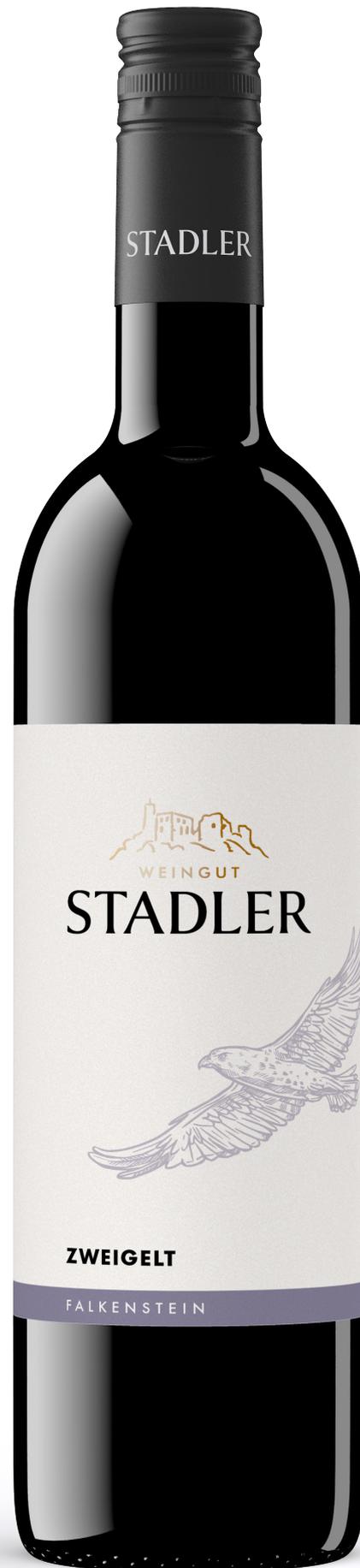
SPEISENEMPFEHLUNG

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

Optimale Trinkreife bis: 2032

Serviertemperatur: 16-18 °C

Qualitätswein	trocken
Alkoholgehalt	13,0 % Vol.
Flasche	0,75 l
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,1 g/l



Weingut Stadler
Johannes & Christa Stadler GesbR
A-2162 Falkenstein 104

t +43 2554 85417
m info@weingut-stadler.com
w www.weingut-stadler.com

UID ATU 527 60 203
IBAN AT19 2024 6000 0000 9332
BIC SPPDAT21