



WEINGUT

# STADLER

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

## ZWEIGELT SELEKTION 2022

### KOSTNOTIZ

Erstklassige Traubenqualität durch strenge Ertragsreduktion, danach 12 Monate im großen Holzfass gereift. Überzeugt durch sein tiefdunkles Rubinrot, seine facettenreiche Frucht und seine verführerische Würze.

### VINIFIKATION

Starke Ertragsreduktion für beste Qualität. Nur tiefdunkle, vollreife Trauben wurden verwendet. Imahltank vergoren und anschließend im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

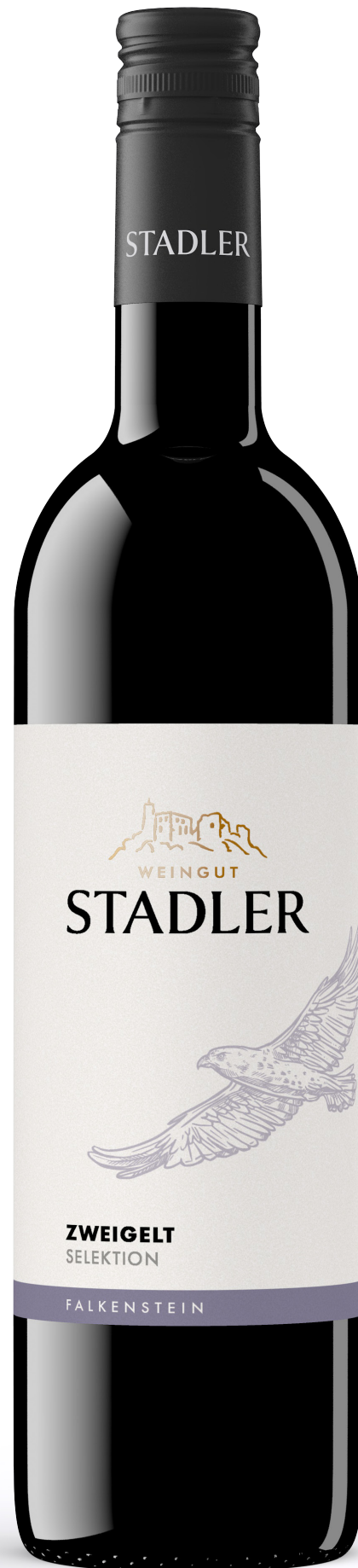
### SPEISENEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu Wildgerichten, Rinderbraten und -steaks sowie zu Lamm.

Ausgezeichnetes Lagerpotential

Serviertemperatur: 16-18 °C

Qualitätswein	trocken
Alkoholgehalt	13,5 % Vol.
Flasche	0,75 l
Restzucker	2,0 g/l
Säure	4,9 g/l



BG Weingut Stadler Ges.n.b.R.  
Stürzenbühel 104  
A-2162 Falkenstein

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