



ZWEIGELT
CLASSIQUE
2013

ZWEIGELT CLASSIQUE 2013

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden
Gebrauchte Barriques für 12 Monate

Sein Charakter:

Der Kräftige

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung
Mit frischer Kräuterwürze unterlegte schwarze Beerenfrucht,
ein Hauch von Kardamom, mit Brombeeren und Kirschen
unterlegt
Saftig, schwarzbeerige Nuancen, würzige Tannine, minera-
lischer Nachhall

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2014)

Seine Begleiter:

Rindgerichte, wie zum Beispiel Steaks oder Rindsschnitzel,
Wok mit scharf angebratenem und intensiv gewürztem Hühner-
oder Schweinefleisch

Seine Zeit:

2014 - 2026

Seine Werte:

Alkohol: 13% Vol

Säure: 4,8 g/l

Restzucker: 1,0 g/l