



ZWEIGELT
CLASSIQUE
2015

ZWEIGELT CLASSIQUE 2015

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden
Gebrauchte Barriques für acht Monate

Sein Charakter:

Der Kräftige

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung
In der Nase attraktives dunkles Beerenkonfit, Herzkirschen, ein
Hauch von Nougat
Am Gaumen saftig, elegante Textur, reife Tannine, angenehme
Fruchtsüße im Abgang, ein eleganter Speisenbegleiter, gutes
Entwicklungspotenzial

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2016/17)

Seine Begleiter:

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

Seine Zeit:

2016 - 2027

Seine Werte:

Alkohol: 13% Vol

Säure: 5,4 g/l

Restzucker: 1,1 g/l