



ZWEIGELT
CLASSIQUE
2016

ZWEIGELT CLASSIQUE 2016

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden
Gebrauchte Barriques für zehn Monate

Sein Charakter:

Der Kräftige

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte
Randaufhellung
Intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeeren und Zwetschken,
etwas Nougat, Orangenzesten
Straff, frische Herzkirschen, präsenste Tannine, schokoladig,
mineralischer Nachhall, würziger Abgang
(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2017/18)

Seine Begleiter:

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

Seine Zeit:

2017 - 2023

Seine Werte:

Alkohol: 13,5% Vol

Säure: 5,6 g/l

Restzucker: 1,0 g/l