

ZWEIGELT CLASSIQUE 2017



ZWEIGELT CLASSIQUE 2017

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden
Gebrauchte Barriques für zehn Monate

Sein Charakter:

Der Kräftige

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung
Intensives schwarzes Beerenkonfit, frische Kirschen, dezente Kräuternote unterlegt
Saftige Kirschen, frisch strukturiert, mineralisch, lebendiger Stil, zitroniger Touch, würziger Nachhall

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich 2018/19)

Seine Begleiter:

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

Seine Zeit:

2018 - 2024

Seine Werte:

Alkohol: 13% Vol
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 1,6 g/l