

BLAUER ZWEIFELT

ROTWEIN *aus biologischem Anbau*

SAFTIG & ZARTHERB DUNKLE BEERENAROMEN, SAUERKIRSCH,
RAUCHIG STRUKTURIERT, FEINKÖRNIGE TANNINE;
EIN BALANCIERTER SPEISENBEGLEITER: TROCKEN & *ANMUT*



Bauch bekennt Farbe: RUBINROT - BRAUN



JAHRGANG	2017
REBSORTE	Blauer Zweigelt
WEINBAUGEBIET	Österreich
GROßLAGE	Steirisches Vulkanland Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
ALTER DER REBSTÖCKE	25 Jahre
WERTE	12.5 Vol.% - Säure: 5.7 g/l ; Restzucker: 1,1 g/l KMW 19°
GÄRFÜHRUNG	temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahlmischetank
AUSBAU & LAGERUNG	Malolaktik und Reife in kleinen mehrfach belegten Holzfässern
TRINKTEMPERATUR	14°C
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2026
SPEISENEMPFEHLUNG	ein idealer Begleiter für kräftige Fleischgerichte wie Rind, Lamm, oder Wild. Ebenso eine tolle Kombination - die italienische Küche mit Lasagne, Pizza & Ratatouille

