

## ZWEIGELT RIED RABENSTEIN 2018

### Geschmacksprofil

Tiefdunkler Lagenwein: Feine Würze im Aroma, ein Hauch Kirsche und Waldbeere. Komplex und ausgewogen im Geschmack. Gutes Lagerpotenzial.

### Vinifikation

Ertragsreduktion im Weingarten. Im Stahltank bei 28 °C vergoren, danach im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,0 % vol*

*Restzucker: 4 g/l*

*Säure: 4,8 g/l*

