

## ZWEIGELT SELEKTION 2018

### Geschmacksprofil

Tiefdunkles Schwarzrot; im Aroma Sauerkirsche, Zedernholz und Tannennadeln. Weiche, geschmeidige, Gerbstoffe und angenehme Würze. Ein Wein mit ausgezeichnetem Lagerpotenzial.

### Vinifikation

Starke Ertragsreduktion für beste Qualität. Nur tiefdunkle, vollreife Trauben wurden verwendet. Imahltank bei 30 °C vergoren und anschließend im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

*Qualitätswein, trocken*

*Alkoholgehalt: 13,5 % vol*

*Restzucker: 2,8 g/l*

*Säure: 4,6 g/l*

*Prüfnummer: LP 2426/19*

