

ZWEIGELT RIED RABENSTEIN 2019

Geschmacksprofil

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

Geschmacksprofil

Ein guter Partner zu Steaks, gebratener Leber, Blunzn-Gröstl, aber auch zu Wild in allen Variationen.

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: 4,1 g/l

Säure: 4,7 g/l

