

ZWEIGELT SELEKTION 2019

Kostnotiz

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

Speisenempfehlung

Sehr guter Wein zu Wildgerichten, Rinderbraten und -steaks sowie Lamm.

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: 13,9 % vol

Restzucker: 2,0 g/l

Säure: 4,8 g/l

