



WEINGUT

STADLER

WEINGUT | HEURIGER | GÄSTEZIMMER

ZWEIGELT SELEKTION 2021

KOSTNOTIZ

Erstklassige Traubenqualität durch strenge Ertragsreduktion, danach 12 Monate im großen Holzfass gereift. Überzeugt durch sein tiefdunkles Rubinrot, seine facettenreiche Frucht und seine verführerische Würze.

VINIFIKATION

Starke Ertragsreduktion für beste Qualität. Nur tiefdunkle, vollreife Trauben wurden verwendet. Im Stahltank vergoren und anschließend im großen Holzfass bis zur Füllung gelagert.

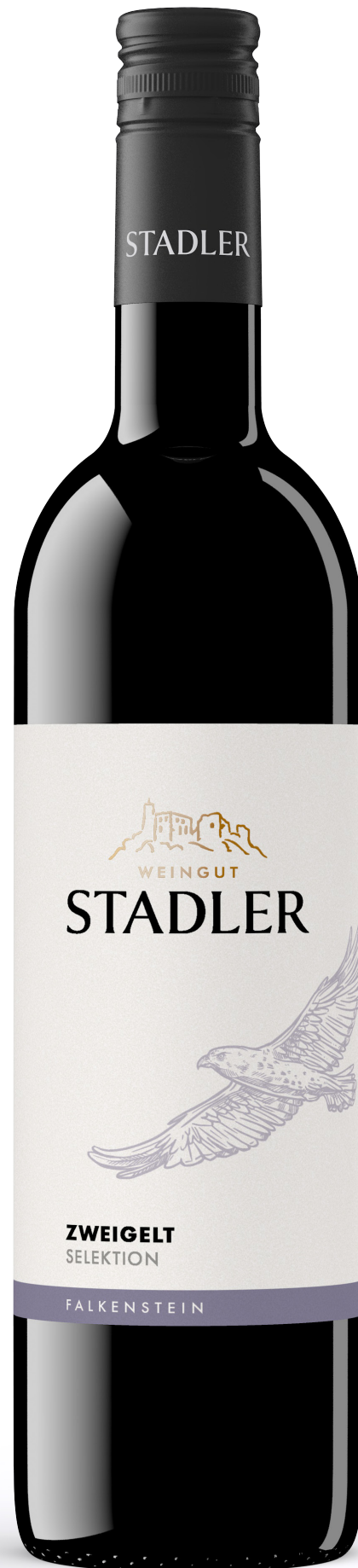
SPEISENEMPFEHLUNG

Passt sehr gut zu Wildgerichten, Rinderbraten und -steaks sowie zu Lamm.

Ausgezeichnetes Lagerpotential

Serviertemperatur: 16-18 °C

Qualitätswein	trocken
Alkoholgehalt	13,8 % Vol.
Flasche	0,75 l
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,0 g/l



BG Weingut Stadler Ges.n.b.R.
Stürzenbühel 104
A-2162 Falkenstein

t +43 2554 85417
m info@weingut-stadler.com
w www.weingut-stadler.com

UID ATU 527 60 203
IBAN AT19 2024 6000 0000 9332
BIC SPPDAT21