



2019 Beerenauslese Zweigelt

REBSORTE(N)	100% Zweigelt
RETSÜSSE	162,6 g/l
SÄURE	6,7 g/l
ALKOHOL	11 %vol
VINIFIKATION	In Barriquefässern vergoren und 6 Monate gereift.
CHARAKTERISTIK	Helles Krischrot. Duft nach reifen Erdbeeren und Herzkirschen. Am Gaumen Aromen von roten Ribiseln und Weichselkompott, süßes Erdbeerkonfit, deutlicher Rotweincharakter. Zarte Zitrusanklänge und feine Rumtopfruchtnoten im Abgang.
SPEISENEMPFEHLUNG	Dunkle Schokoladedesserts, deftige Wildgerichte, reife Weichkäse
TRINKTEMPERATUR	10-12° C