

ZWEIGELT

Chapeau

-2018-



BESCHREIBUNG

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen.

In der Nase fein fruchtige Aromen nach rotem Waldbeerkonfit.

Mittelkräftiger Körper, feine Fruchtsüße, dezent nach Mandarinenzesten., rotbeerige Textur, frisch, am Gaumen würzig, mittellanger Abgang, im Nachhall Kirsche pur. Zu Nudelgerichten, Wild sowie Rindfleisch passt dieser Zweigelt Chapeau hervorragend, durch die würzigen aber auch fruchtigen Nuancen, vielseitig einsetzbar.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank

SERVIERVORSCHLAG

Gebackenes Rehschnitzerl mit Preiselbeeren

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Gekochtes Schulterscherzl mit Rösti

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5 vol%

Restzucker: 2,9g, trocken

Säure: 5,0g

Wein hat eine weibliche Seele