

WAASN

Zweigelt

-2014-

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violetter Reflexe, zarte Randaufhellung.
Im Duft leicht balsamisch, unterlegte schwarze Beerenfrucht, reife Kirschen.
Am Gaumen gut eingebundenes Edelholz, saftige Frucht, feine Tannine,
angenehme Fruchtsüße im Nachhall.
Vielseitig einsetzbarer Speisenbeleiter.
Ideal zu gegrilltem Fleisch mit Kartoffelgerichten, besonders interessant
zu intensiven Salamis und würzigem Käse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
18 Monate neues, kleines Holzfass

SERVIERVORSCHLAG

Pfeffersteak mit Kroketten
Wildschweinsalami mit Manchego und schwarzen Nüs:
Kartoffelstrudel mit Grammeln
Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%
Restzucker: 1,5g, trocken
Säure: 5,7g

