

# ZWEIGELT

## IN SCHÖN

-2016-



### BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, leuchtende, dunkelrote Reflexe, zarte Randaufhellung.  
In der Nase fruchtig, würzig, Duft nach reifen Kirschen.  
Zarte Kräuterwürze, weich, elegant, ein Hauch von Herzkirschen und Orangenzesten.  
Saftige, feine Fruchtsüße, rund und elegant, mineralisch im Nachhall.  
Am besten genießt man zur bodenständigen Hausmannskost,  
geschmortem Fleisch und Schinkengerichten.

### HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion, Sooss, Ried: In Schön  
Ausgebaut im Edeltank

### SERVIERVORSCHLAG

Rindsroulade mit Nudeln  
Gammelknödel mit gekochten Rüben  
Beinschinken mit Kren und Senfgurken  
Trinktemperatur: 16 – 18°C

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0%  
Restzucker: 3,5, trocken  
Säure: 5,2g

