

# ZWEIGELT

Vasall

-2018-



## BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.  
Im Geruch Tabak und Kräuter mit unterlegter schwarzer Beerenfrucht.  
Dezente Fruchtsüße, elegant und ausgewogen, dezente Schokoladen Anklänge.  
Dieser Zweigelt passt hervorragend zu Schwammerl-Gerichten  
sowie zu dunklem Fleisch mit intensiven Gewürzen.

## HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltank, danach 8 Monate im gebrauchten Holz

## SERVIERVORSCHLAG

Hirschschinken mit Preiselbeer-Kren

Kalbsgulasch und Serviettenknödel

Süßkartoffelgnocchi mit Schwammerlsauce

Trinktemperatur: 16 – 18°c

## ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,5 vol%

Restzucker: 2,7g, trocken

Säure: 5,1g

