



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



TOP SIGRID 2017

BESCHREIBUNG

In der Nase reife Zwetschken, ein Hauch Amarenakirschen, zarte Kräuter Aromatik. Kräftiger Körper, dunkle Beerenfrucht, kernige Substanz, elegante Tannine, trocken, mineralisch im Nachhall. Langes Lagerungspotenzial. Idealer Speisenbegleiter zu kräftigen gegrillten oder geschmortem dunklem Fleisch und zu würzigem Bergkäse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut in französischen Barriquefässern

SERVIERVORSCHLAG

Gegrilltes Rumpsteak mit Trüffelgnocchi
Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree
Hirschbraten mit Preiselbeeren
Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol%
Restzucker: 1g, trocken
Säure: 5,4g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

Hauptstraße 35 | A- 2504 Sooss | +43 660/ 565 454 3
weingut@schwertfuehrer.at | www.dieschwertfuehrerinnen.at