



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



UNDERCOVER 2018

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat mit dunkelroten Reflexen, zarte Randaufhellung.

In der Nase würzig und feine Anklänge nach Orange. Komplexer Körper, fruchtsüßer Kern, zarte Tannine, eleganter Speisenbegleiter, Trinkspaß pur.

Hervorragend zu dunklem Fleisch mit kräftigeren Saucen, aber auch zur bodenständigen Jaus'n.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ausgebaut im Edeltahltank

SERVIERVORSCHLAG

Kalbsbraten mit Erbsenreis

Roastbeef mit Parmesan

Schweinsmedaillons in Pfeffersauce

Trinktemperatur: 16-18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0 vol%

Restzucker: trocken

Säure: 5,0g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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