



## ZWEIGELT

Classic

-2018-

### 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

Ausgebaut im Edeltank

### SERVIERVORSCHLAG

Rindsroulade mit Nudeln

Gammelknödel mit gekochten Rüben

Beinschinken mit Kren und Senfgurken

Trinktemperatur: 16 – 18°C

### ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 12,5%

Restzucker: trocken

Säure: 5,2g

