

WAASN

Zweigelt

-2017-



BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violetter Schimmer, leichte Randaufhellung.

Im Duft zarte Edelholz Noten, würzig, saftige Kirsche.

Im Geschmack ein Hauch Karamell, süße Brombeeren, reife Herzkirschen, etwas Vanille.

Komplexe Struktur, süße Frucht, feine Tannine, angenehme Frische, trinkanimierend, mineralisch langer Abgang. Sehr gutes Lagerungspotenzial.

Ein eleganter Speisenbegleiter zu dunklem, gebratenem und gegrillten Fleisch, besonders interessant zu Salamis und würzigem Käse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion

Ried Waasnen, Sooss

18 Monate neues, kleines Holzfass

SERVIERVORSCHLAG

Geschmortes Schulterscherzel mit Wurzelgemüse

Fasan auf Weintrauben- Sauerkraut

Bergkäse mit Weingelee und Nüssen

Trinktemperatur: 16 – 18°C

AUSZEICHNUNGEN

Sortensieger der Thermenregion

Falstaff ausgezeichnet 91 Punkte

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol%

Restzucker: 1,2g, trocken

Säure: 5,4g

