

ZWEIGELT

Vasall

-2019-



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: 2,2g, trocken

Säure: 5,3g

