DIE SCHWERT FÜHRERINNEN

ULTRA 2019

BESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung.
Feine Holzwürdze, zart Bitterschokolade, ein Hauch Orangenschale, schwarze Kirsche, etwas nach Waldbeerkonfit und reifen Feigen.
Saftig, straff, samtig- süßes Tannin, feinwürzig, rote Kirschfrucht und feines Nougat im Abgang.
Lange Lagerfähigkeit, guter Speisenbegleiter zu Wind, Steak oder kräftigen Käse.

HERKUNFT | AUSBAU

Sorten: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Herkunft: Thermenregion, Niederösterreich
Ausgebaut: für 24 Monate im Barriquefass

SERVIERVORSCHLAG

Filetsteak mit Speckfisolen und Kartoffelscheiben
Hirschrücken mit Rotkraut und gasierten Maroni
Epoise und kräftiger Bergkäse mit Weingelee
Trinktemperatur: 16 – 18°c

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 15 vol%
Restzucker: 1,0g, trocken
Säure:5,5g

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