



DIE SCHWERT
FÜHRERINNEN



ULTRA 2020

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: 14,5 vol.%

Restzucker: 1,0g/l, trocken

Säure: 5,5g/l



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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