



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



ZWIGELT CHAPEAU 2023

BESCHREIBUNG

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen.

In der Nase fein fruchtige Aromen nach rotem Waldbeerkonfit.

Mittelkräftiger Körper, feine Fruchtsüße, dezent nach Manderinenzesten.,
Rotbeerige Textur, frisch, am Gaumen würzig, mittellanger Abgang, im Nachhall Kirsche pur.
Zu Nudelgerichten, Wild sowie Rindfleisch passt dieser Zweigelt Chapeau hervorragend,
durch die würzigen aber auch fruchtigen Nuancen, vielseitig einsetzbar.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion DAC

Ausgebaut im Edeltahltank

SERVIERVORSCHLAG

Gebackenes Rehschnitzel mit Preiselbeeren

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

Gekochtes Schulterscherz mit Rösti

Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 13,0 vol%

Restzucker: trocken

Säure: 5,1g/l



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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