



DIE SCHWERT FÜHRERINNEN



TOP SIGRID 2019

BESCHREIBUNG

Top Sigrid ist ein Cuveé aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Zweigelt.
In der Nase reife Zwetschken, ein Hauch Amarenakirschen, zarte Kräuter Aromatik.
Kräftiger Körper, dunkle Beerenfrucht, kernige Substanz, elegante Tannine,
trocken, mineralisch im Nachhall. Langes Lagerungspotenzial.
Idealer Speisenbegleiter zu kräftigen gegrillten oder geschmortem dunklem Fleisch und
zu würzigem Käse.

HERKUNFT | AUSBAU

Thermenregion
Ausgebaut in französischen Eichenfässern

SERVIERVORSCHLAG

Hartkäse Variation mit Weingelee und Mandeln
Filetsteak mit Speckfisolten
Hirschschinken mit Preiselbeeren
Trinktemperatur: 16 – 18°C

ANALYSEWERTE

Alkoholgehalt: 14,5 vol%
Restzucker: 1,1g, trocken
Säure: 5,4g



DIE SCHWERTFÜHRERINNEN

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