





Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark

Gebiet (Betriebssitz): Vulkanland Steiermark

Jahrgang: 2015 Rebsorte: Zweigelt Alkoholgehalt: 13 % Reife: bis 2025

Bodentyp: kalkfreie Lockersediment-Braunerde

Vinifizierung/Ausbau: Im großen Kapfensteiner Holzfass ausgebaut.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Frisch

Säure: 4,6 g Süße: Trocken Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Rind: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 9.90

WINKLER-HERMADEN

Verkostnotiz

In der Nase kräftige Kirschnoten unterlegt mit etwas Schokolade, Minze und Brombeere, am Gaumen wieder Kirsche, eleganter Körper und angenehmer Gerbstoff. Der klassische Zweigelt bleibt etwas kürzer nach der Gärung auf der Maische und wird für etwa 2 Jahre in großen Holzfässern aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. Er besticht durch seine Kirschfrucht und seinem milden Körper.