



Weinlese Limited Edition

TRENDY

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: Für 20 Tage auf der Maische vergoren, Ausbau im 500 L Barriquefass, 1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

SÄURE: 5,3 g/l

RESTZUCKER: 1 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Hauerjause, Gegrilltes



LAGERPOTENTIAL: 5 – 6 Jahre



SULFITE ENHALTEN

Im Glas zeigt sich der Wein mit einem dunklen, purpurroten Kern mit zarten, violetten Reflexen am Rand.

In der Nase besticht der Wein durch sein Zweigelt typisches Bouquet nach reifen Herzkirschen und frischer Weichsel.

Gepaart mit zart würzig, rauchigen Anklängen durch die Barriquereifung, setzt sich die Aromatik vollmundig und samtig am Gaumen fort. Langer Abgang.

100 % Zweigelt

Enthält Sulfite.