Zweigelt

2025



Der Zweigelt zeigt sich im Glas mit purpurrotem Kern und leichten violetten Reflexen.

Die fruchtige Nase gibt die Aromen von dunklen Kirschen und Brombeeren frei.

Das Kirscharoma setzt sich am Gaumen fort und wird durch weiche, samtige Tannine sowie einer angenehmen Säure getragen.

Der fruchtige, mittlere Abgang unterstreicht den charmanten Charakter dieses Zweigelt.

FRISCH UND FRUCHTIG

DETAILS

ANBAU: biologisch

AUSBAU: trocken, Maischegärung im Stahltank mit regelmäßiger Remontage

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 10 °C
TRINKTEMPERATUR: 10 - 12 °C
SÄURE: 5,5 g/l
RESTZUCKER: 0,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG: Pastete, Beef Tartar und Rindercarpaccio

LAGERPOTENTIAL: 2 bis 4 Jahre

SULFITE ENTHALTEN

Leo Hillinger GmbH · Hill 1 · 7093 Jois · AUSTRIA · T: +43(0)2160.83 17 0 · F: -17 · office@leo-hillinger.com · leo-hillinger.com