



Zweigelt

JAHRGANG 2018

KLASSISCHER AUSBAU

HERSTELLUNG

Die von Hand geernteten Zweigelt Trauben wurden sehr schonend über 14 Tage auf der Maische vergoren. Der Ausbau erfolgte in mehrmals gebrauchten Barriques und Großfässern.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kräuterwürze, schwarze Beerenfrucht, kandierte Orangenzesten, tabakige Nuancen. Straff, engmaschig, rote Kirschen, feine Tanninwürze, salzige Mineralität, bleibt haften, reife Herzkirschen im Nachhall.

13,5 % vol TROCKEN SÄURE 6,0 750 ml

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur 15°C

Passt hervorragend zu Pasteten, leichteren Fleischgerichten vom Huhn, sowie zu allerlei Käse.

VERPACKUNG

Original im 6er Karton, auch als Einzelflaschen erhältlich.

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum