

Zweigelt

JAHRGANG 2015

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

Trinkfreude pur: Die intensive Kräuterwürze mit einem Hauch Brombeeren macht diesen Wein zum vielseitigen und eleganten Speisen-begleiter.

13,5 % vol

TROCKEN

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