



# ZWEIGELT SELECTION

Qualitätswein trocken 2012

## **Boden & Lage**

Schwarzerde

Bühlacker, Pflanzjahr: 1987

## **Produktion**

Ernte Anfang Oktober;  
acht tägige Maischegärung im Gärbottich,  
anschließende Pressung;  
achtzehnmonatiger Ausbau in neuen  
Barriquefässern;

## **Charakter – die Essenz des Seewinkels: was Zweigelt wirklich kann**

intensives Rubinrot mit schwarzem Kern;  
saftige Herzkirschen, viel Vanille, Süßholz und  
Tabak, rauchig;  
am Gaumen elegant, rauchig, Kirschenfrucht,  
sehr ausdrucksstark und kraftvoll;  
langer Abgang;

## **Wein & Speisen**

passt gut zu dunklen würzigen Fleischgerichten,  
zu Steaks oder zu gereiftem Hartkäse;

empfohlene Serviertemperatur: 16°C

austrinken bis 2028;

## **Details**

Alkohol: 14,0 % Vol.

Restzucker: 1 g/l

Säure: 4,9 g/l

Naturkork