



## The Zweigelt

Ried Prädiun, Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Modern und geschmeidig

**Beschreibung:**

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte. Berauschendes Bouquet mit reifen Herzkirschen, Holundergelee und schwarzem tasmanischem Bergpfeffer, dahinter Lakritze, zarter Zimtduft und getrocknete Rosenblätter.

Am mächtigen Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, kakaoartiges Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale eine Feuerwerk aus Waldbeercocktail, heller Tabak und fein mehlige Adstringenz.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohlrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Burgenland
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Artikelnummer:</b>	0532323

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **The Zweigelt**

Ried Prädium  
Burgenland

**Herkunft:** Österreich  
**Ratings:** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 100% Zweigelt  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.