



The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Scheiblhofer - The Wine

Modern und geschmeidig

Beschreibung:

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhofer.

Aromenprofil:

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 mehlig Adstringenz.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Neusiedlersee

Produzent: Burgenland

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 100% Zweigelt

Artikelnummer: 0532324

Einsteckkarte 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:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.