



Zweigelt Strohwein

Neusiedlersee, Johann Schwarz

Süsse Verführung in Perfektion

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Purpur mit schwarzer Mitte. Betörendes Heidelbeerenbouquet, Demassine, eingelegte Feigen und Brombeergelee, am Gaumen sirupartig mit honigsüßer Textur, explodiert im Mund mit Cassislikör und Schlehensaft nicht enden wollendes Finale. Perfekte Balance!

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Servierempfehlung:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Autriche
Sous-région:	Neus
Produzent:	Johann Schwarz
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	11.5%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Zweigelt
Artikelnummer:	0697311

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Zweigelt Strohwein

Neusiedlersee
Johann Schwarz

Herkunft:	Autriche
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Zweigelt
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	11.5%
Servier:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.