

WEIN- EXPERTISE

ZWEIGELT HEIDEBODEN QUW BURGENLAND "SELECTION"



ART-NR. 14661

CHARAKTERISTIK Intensives Rubinrot; im Bukett sortentypische Noten von Sauerkirsche und Pflaume, würzige Anklänge von weißem Pfeffer, dunkle Schokolade; am Gaumen wiederum fruchtbetont mit gut ausbalancierter Säure und samtiger Tanninstruktur, langes Finish.

SPEISENEMPFEHLUNG Harmoniert mit geschmortem Fleisch, Aufläufen wie Toskanischem Hähnchenauflauf und Gemüse in diversen Zubereitungsformen.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°-20°C

REBSORTE(N) Blauer Zweigelt

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 4.00 g/L, Gesamtsäure 4.90 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Edeltahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Münzenrieder Wein GmbH Wallernerstraße 27 - A-7143 Apetlon