



Blauer Zweigelt Selection 2019

Ausbau

Großes Holzfass, trocken

Analysedaten

Alk.: 13Vol%; Restzucker: 4,8g/l; Säure: 4,9g/l

Lage

Wolfsbach

Der Wein

Der Blaue Zweigelt 2019 präsentiert sich im Glas dunkelrot mit violetterm Rand. Am Glasrand sieht man langsam abfließende dicke Schlieren. Er zeigt sich im Geruch sehr jugendlich, frisch und erinnert an Kirschen und Weichseln. Außerdem erkennt man eine dezente Würzigkeit. Am Gaumen repräsentiert er ebenfalls sehr fruchtbetonte Noten. Die Tannine zeigen sich sehr weich und angenehm. Im Abgang ist er fruchtig und bleibt lange am Gaumen erhalten.

Speisebegleitung

Der Blaue Zweigelt 2019 passt gut zu Fleischgerichten, aber auch zu italienischen Pasta Gerichten.

Serviertemperatur

14-16°C im Bordeauxglas

Trinkreife

2020-2025

