



## The Zweigelt

Ried Prädium, Burgenland, Scheiblhof - The Wine

Modern und geschmeidig

**Beschreibung:**

Die österreichische Rotweinreferenz aus autochthoner Sorte von Tausendsassa Erich Scheiblhof.

**Aromenprofil:**

Tiefes Purpur mit opaker Mitte. Berausches 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 Waldbeercoktail, 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:** 14.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 100% Zweigelt

**Artikelnummer:** 0532322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### The Zweigelt

Ried Prädium  
Burgenland

<b>Herkunft:</b>	Österreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.