



## 2015 Zweigelt

Weingut Bründlmayer

**Passt zu:**

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Kamptal
<b>Produzent:</b>	Bründlmayer
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Zweigelt
<b>Artikelnummer:</b>	1525715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Zweigelt**

Weingut Bründlmayer

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 100% Zweigelt  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.