

## WEIN - DATENBLATT

### ZWEIFELT LANDWEIN ■

Zweigelt, die höchst erfolgreiche österreichische Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent bringt Weine mit ausgeprägt fruchtigem Duft und samtiger Fülle hervor. Ein erstklassiger Literwein und schöner Begleiter zu Fleischpasteten, zu Gegrilltem sowie mittelreifen Käsesorten.

### ■ CHARAKTER

Unser Zweigelt Landwein in der Literflasche fließt in tiefem Granatrot ins Glas, verströmt darüber einen intensiven Duft nach reifen Kirschen und Cassis. Am Gaumen weich und füllig, mit guter Würze. Harmonisch, fruchtig, unkompliziert.

### HERKUNFT ■

5 – 20 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden im Burgenland, Österreich

### ■ VINIFIKATION

Lese von Hand Mitte September  
Selektion im Weingarten  
Vergärung im Edelstahltank bei 28 – 32 °C  
Maischestandzeit 12 Tage  
Malolaktik und Reifung im Edelstahltank

### FAKTEN ■

100 % Zweigelt  
Alkohol: 13,5 % vol.  
Säure: 4,1 g/l  
Restzucker: 3,9 g/l  
Format: 0,75 l  
Serviertemperatur: 16 – 18 °C  
Enthält Sulfite

### ■ GENUSSVOLL ZU

... österreichischer Rindfleischküche,  
Pasta all'arrabiata, Tomatenrisotto  
mit Mozzarella, oder einfach frisches  
Bauernbrot mit Schmalz.