

2022 ZWEIGELT
Furth



100% Edeltstahl

A: 13,0% | S: 5,3‰ | RZ: 2,0 g/l



Handlese

Furth-Zweigelt-Weingarten

Boden

Kalkreicher Lössboden

Ernte und Vinifikation

Nachdem zuerst die Trauben für den Rosé vorselektioniert wurden, werden die am Stock verbliebenen Trauben ca. 3 Wochen später – Mitte Oktober – voll ausgereift für den Rotwein gelesen.

Weinbeschreibung

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensiver Duft nach saftigen Kirschen mit würzigen Noten unterlegt. Am Gaumen viel Frucht, elegant und samtig, mittelkräftiger Körper, samtige Tannine.

Speisenempfehlung

Pasta, Lamm, Wild, Hausmannskost, leichte Fleischgerichte, Käse.

Serviertemperatur

14-15°C

Trinkreife

2024-2031