ZWEIGELT
Furth





Handlese

Further Zweigelt Weingärten

Boden

Kalkreicher Lössboden

Ernte und Vinifikation

Nachdem zuerst die Trauben für den Rosé vorselektioniert wurden, werden die am Stock verbliebenen Trauben ca. drei Wochen später- Mitte Oktober- voll ausgereift für den Rotwein gelesen. Nach dem Rebeln und Anquetschen der Beeren temperaturkontrolliert auf der Maische im Edelstahltank vergoren und anschließend sanft gepresst. Nach einiger Lagerzeit im Tank auf Flasche gefüllt.

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

100 % Edelstahl	A: 13,0%

Nährwertangaben	(je 100ml)
Energie	78 Kcal / 328 kj
Kohlenhydrate	1,0g
davon Zucker	0,1g

Enthält geringfügige Mengen von:
Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und/oder Salz

Zutaten
Trauben*, Konservierungsstoffe und Antixidantien: Sulfite, Stabilisatoren: Metaweinsäure
Enthält Sulfite

*aus biologischem Anbau/ aus biologischer Herstellung