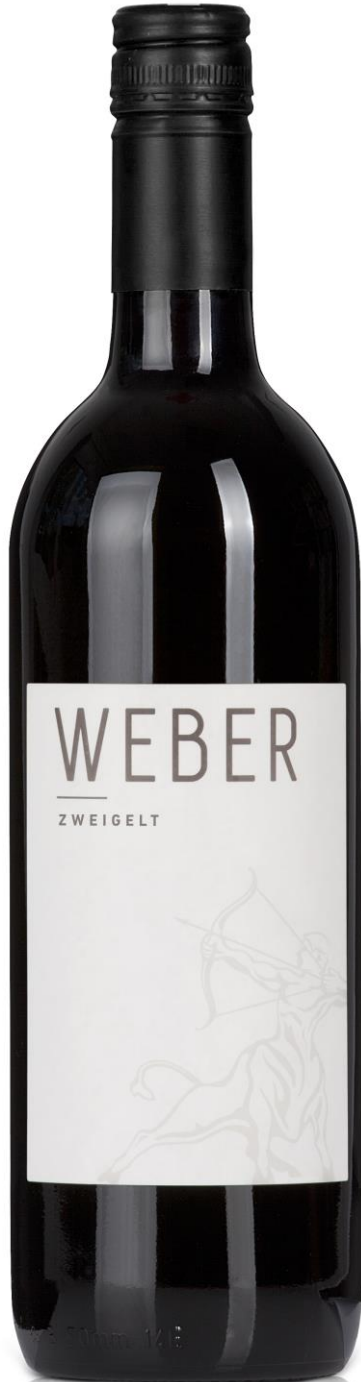


# WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



## ZWEIGELT

---

Jahrgang: 2019

Vinifikation: Ausbau imahltank

Alter der Reben: 10 – 15 Jahre

Alc: 12,5% Vol

Lagerfähigkeit\*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: Kirsch- & Weichselfrucht · markante Säure · volles Mundgefühl

---

Die Farbe: Seine rubinrote Farbe zeigt sich beim Schwenken im Glas, strahlend rot.

In der Nase: Pure Frucht in der Nase nach Weichsel und Himbeere.

Am Gaumen: Weichsel und Kirsche | Die markante Säure belebt seinen Charakter, wirkt aber nicht aufdringlich | Das Alter der Reben lässt den Körper voller und kräftiger werden und schenkt ihm ein beachtliches Volumen | salzig, knackig, frisch

Zum Genießen: Ein leichtfüßiger Essensbegleiter, der zu leichten Fleischgerichten und Pasta mit frischem Wintergemüse zu genießen ist.

Weinbau WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch - Schützen · Tel.: 03365 / 2343, Mobil: 0664 / 7874219

[mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at) · [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)