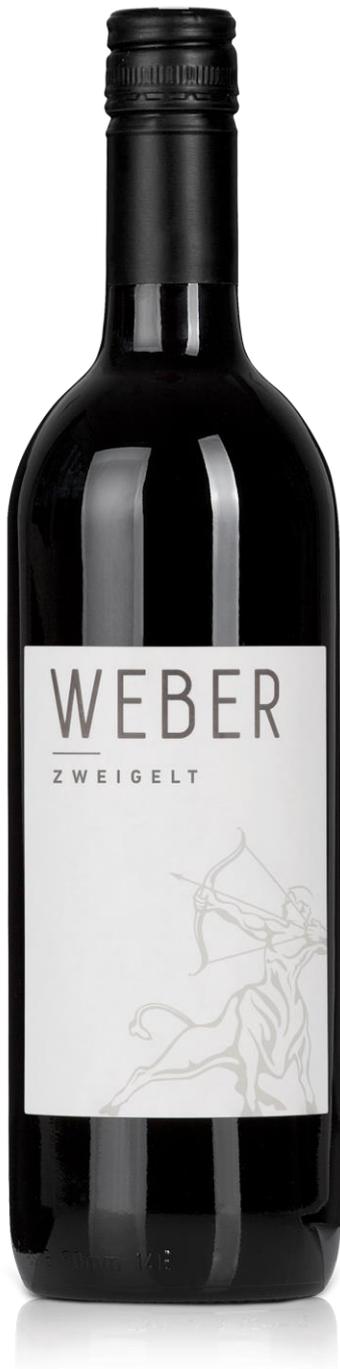


WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



ZWEIGELT

Jahrgang: 2023

Vinifikation: Ausbau im Holzfass

Alter der Reben: 10 – 15 Jahre

Alc: 12,5% Vol

Lagerfähigkeit*: 3 - 5 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Schraubverschluss

Weincharakter: reife Weichseln · saftig · geschmeidig

Die Farbe: ein tiefes Granatrot - gegen den Rand hin aufhellend

In der Nase: reife Weichsel & eine feine Würzigkeit, rote Rube

Am Gaumen: klare Fruchtklänge nach Weichseln · am Gaumen geschmeidig · reine Sortentypizität · salzig, saftig – mit einem schönen Säurebogen · das Alter der Reben lässt den Körper voller und kräftiger werden und schenkt ihm ein beachtliches Volumen · sanfter Abgang

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

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

lebendig, authentisch, kraftvoll