

# Blauer Zweigelt

Steiermark 2020



## Lage:

Trauben der Weingärten des Sernauberges

## Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

## Vinifikation:

Selektionierte Handlese, Vergärung mit Reinzuchthefen, klassisch ausgebaut im Edelstahltank.

## Weinbeschreibung:

Ein klassischer Blauer Zweigelt mit schönen Kirscharomen sowie Aromen von Walnüssen. Am Gaumen sehr fruchtig, ein leichter Hauch von Vanille und im Gesamteindruck sehr harmonisch und trinkfreudig.

**Alkohol:** 13,0% vol.

**Restzucker:** 2,4 g/l

**Säure:** 5,3 g/l

## Speisenempfehlung:

Sehr harmonisch mit Entenbraten oder auch Schwein- sowie Rinderbraten.

**Trinktemperatur:** 16-18° C

**SÜD** \_\_\_\_\_  
**STEIERMARK**



  
**SERNAUBERG**