

# NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE - ZWEIGELT 2017



**REBSORTE:** ZWEIGELT  
**AUSBAU:** 18 MONATE IM NEUEN BARRIQUE GEREIFT

**CHARAKTER:** TIEFDUNKLES RUBINGRANAT MIT VIOLETTEN REFLEXEN; REIFE BROMBEEREN, EIN HAUCH VON CASSIS SOWIE SCHÖNE HOLZANKLÄNGE IM DUFT; SAFTIG, VORNEHME SÄURE, GUT EINGEBUNDENE TANNINE, SCHOKONOTEN GEPAART MIT REIFEN BEERENFRÜCHTEN ABGERUNDET MIT FEINEN HOLZNUANCEN. GUTE KOMPLEXITÄT – VIELSEITIGER SPEISEBEGLEITER!

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C – 18°C

**WEINBAUGEBIET:** BURGENLAND, NEUSIEDLER SEE

**DATEN:**

ALKOHOL	14,5% VOL.
SÄURE	5,6 G/L
RESTZUCKER	1,0 G/L
FLASCHENGRÖSSE	0,75L
ENTHÄLT SULFITE	

