

DO  
WOXT  
WOS



KÖCK

## Zweigelt Reserve 2022, trocken



13,8 % vol. Alk.

5,1 g/l Säure

1,3 g/l Restzucker

ZWEIGELT Reserve 2022

in einen unserer besten Weinjahre gekellert, reifte 12 Monate im großen Holzfass (500 l) aus Weidlinger Eiche (Fassbinderei Schneckenleitner)

### Weinbeschreibung:

Schönes Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase spürt man feinwürzig unterlegte Brombeernaancen, zart nach Lakritze und kandierten Orangenesten.

Mittlerer Körper, rote Herzkirschen. Milde, gut eingebundene Säure, samtig reife Tannine, mineralisch im Abgang mit einem langen Nachhall am Gaumen.

Die schön harmonischen Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Dieser Zweigelt wirkt derzeit jugendlich frisch, einhergehend mit einer angenehmen ausgewogenen Reife, verfügt noch über gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

Unser fruchtiger Zweigelt eignet sich als Speisenbegleiter hervorragend zu Pasta- und würzigen Gemüsegerichten, zum gebratenen oder geschmorten Schweins-, Rind-, Lamm-, Huhn-, oder Truthahngerichten mit leichten Soßen sowie zu leichten Wildgerichten von Ente, Gans, Taube und vom Fasan.

Sogar zum Wiener- oder Pariserschnitzel und zu panierten Pilzen wünschen sich Rotweintrinker vorzugsweise einen Zweigelt. Dieser elegante „Rote“ eignet sich auch zu kalten Speisen, wie Salaten und Carpaccio vom Rind...

Weiters verfeinert der Zweigelt als hochwertige Zutat dunkle, kräftige Fleisch- und Fond-saucen aller Art.

**Unser Tipp:** Kartenspielwein, für lustige Stunden, verlangt nicht gleich eine Speise dazu...

**Serviertemperatur:** 15 - 18°C