



## **Blauer Zweigelt Barrique 2018**

Alkohol: **13,5 %vol**

Säure: **5,0 g/l**

Restzucker: **1,2 g/l**

<u>Ernte:</u>	Mitte Oktober
<u>Ausbau:</u>	klassischer Ausbau im Stahltank mit biologischem Säureabbau, Lagerung über 14 Monate im neuen Barrique.
<u>Flaschenfüllung:</u>	Mitte Juli 2020
<u>Trinkreife:</u>	noch relativ jung mit viel Potential für die nächsten Jahre.
<u>Trinktemperatur:</u>	18-20°C

### **Beschreibung:**

Dunkles Rot. Intensive Kirsch-Weichsel Aromatik, ein Hauch Vanille. Am Gaumen kräftig, herrlich integrierte Röstaromen, anhaltend, geschmeidig, tolle Länge im Abgang. Lagerpotential!