

## *Zweigelt Barrique 2013*



Rebsorte:	Zweigelt
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Eckenbarth
Boden:	Braunerde, Sand
Klima:	Pannonisch,
Ausbau:	klassisch im Edelstahltank 18 Monate im neuen Barrique
Alkohol:	12,9 % vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	3,8 g/l
Flaschengröße:	750 ml



Beschreibung: Nach 18 Monaten Reife im Barrique sind es vor allem sein feines, röstiges Tannin gepaart mit feinen Kirsch,- Zwetschkennoten die ihn auszeichnen. Anders als bei kräftigeren Weinen in seiner Klasse, kann man auch leicht das eine oder andere Achterl mehr von ihm genießen.

Passt zu: Wildspeisen, Steaks, sowie allen anderen dunklen Fleischarten.

Die Preise entnehmen Sie bitte der Website unter [www.hirschbuechler-weine.at](http://www.hirschbuechler-weine.at)

Gerne informieren wir Sie auch telefonisch.