

# GILG



## 100% Zweigelt

### LAGE UND BODEN:

Hagenbrunner Ried Böcken, Kuppenlage oberhalb der Top-Riede Aichleiten. Sandiger sehr steiniger Boden der sich schnell erwärmt.

### ALTER DER REBEN: 5-25 Jahre

**ERNTE:** mehrere Lesedurchgänge von Anfang bis Mitte Oktober

### BESCHREIBUNG:

dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Nuancen von Edelholz, schwarze Beeren, ein Hauch von Lakritze und kandierten Orangenzesten. Stoffig, elegant, fruchtsüße Textur, feine Tannine, gute Frische, schokoladiger Nachhall, ein saftiger Speisenbegleiter

### SPEISEEMPFEHLUNG:

perfekt zu rosa gebratenem Fleisch

Als optimale Trinktemperatur empfehlen wir: 14-16°C

### AUSZEICHNUNGEN:

NÖ-Gold, 91 Falstaff Punkte



## ZWEIGELT RESERVE