

GILG



60% Zweigelt 40% Merlot

LAGE UND BODEN:

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

ALTER DER REBEN: 10-25 Jahre

ERNTE: Ende Oktober

BESCHREIBUNG:

Kräftige Farbe, intensive Nase mit markanten Röstaromen, dunkelbeerige Frucht, Wacholder & Kirsche. Am Gaumen gehaltvoll mit festem Tanninkern, Pflaume im Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Wildgerichte, Steaks

Als optimale Trinktemperatur empfehlen wir: 14-16°C

AUSZEICHNUNGEN:

NÖ-Wein: Finalist, Salon-Sieger 2. Platz, 91 A la Carte Punkte



**ZWEIFELT MERLOT
RESERVE**

meet us @ www.weingut-gilg.at