



## ZWEIGELT RESERVE 2015, SCHLOSS GOBELSBURG

Ren Zweigelt fra ejendommens ældste marker med denne druesort fra veldrænede marker, der er særligt gode til dyrkning af rødvin. Vinen er modnet på 600 liter store fade af østrigsk eg (Manhartsberg) og kun ganske let filtreret ved flaskning.

Duft af modne blomster, paprika og let røg. Frisk, men fyldig smag med sødmefuld frugtighed, let urtet karakter, medium tanniner og lang eftersmag.

Velegnet til retter med fjerkræ eller fuglevildt. God til svinekød - gerne med marinade som fx spareribs. Perfekt til gullasch.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Østrig

**OMRÅDE:**

Kamptal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Store fade

**SERVERING:**

14-16 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2018-2027

**ALKOHOL:**

13 %

**VELEGNET TIL:**

Fjerkræ Flyvende vildt Gris