



Keringer Zweigelt 100 Days Magnum 2018

Mönchhof, Weingut Keringer

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Neusiedlersee
Auszeichnung(en):	ÖGZ-Sieger 2022 mit dem 2019er Jahrgang Burgenland-Sieger 2019 SALON Österreich Sieger
Traubensorte(n):	Zweigelt
Alkoholgehalt:	14%
Optimale Trinktemperatur:	16 – 18°C
Degustationsnotiz:	Tiefdunkles, funkelndes Rubinrot - eine unglaubliche, betörende Nase mit intensiven Aromen von dunklen, roten Beeren und Waldfrüchten, leichte, sehr angenehme Schokonoten mit einer Prise Kakao. Stoffig und vollmundig. Eine wahre Geschmacksexplosion am Gaumen, gefolgt von einem unendlich langen Abgang.
Vinifikation:	100 Tage auf der Maische, 100 Tage Kontakt mit Schalen und Kernen, danach im Barriquefass
Kulinarische Empfehlung:	passend zu rotem Fleisch, Grilladen, Risotto und Pasta Gerichten, mildem Weich- und Hartkäse
Inhalt:	150 cl
Preis pro Flasche:	CHF 48.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AK01302.18.150