



# semmler

Der WEIN.BIO



## ZWEIGELT

<b>NAME</b>	Cuvée à trois 2016
<b>REBSORTEN</b>	Blauburger, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
<b>WEINAUSBAU</b>	Handlese Mitte September 19,5 °KMW, 100 % großes Holzfass Glasverschluss
<b>RIEDE</b>	Hohenruppersdorf
<b>BODENTYP</b>	Sandiger Löss- und Lehmoden
<b>WEINTYP</b>	Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken
<b>ANBAUGEBIET</b>	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
<b>BARRIQUE-AUSBAU</b>	Nein
<b>TRINKREIFE</b>	min. – 2026
<b>BESCHREIBUNG</b>	Die Milde des Blauburgers, der Kirschcharakter des Zweigelt und die üppigen Tannine des Cabernet ergeben eine Cuvée aus saftigen Fruchtaromen mit Brombeer- und Johannisbeernoten. Am Gaumen dicht und weich, abgerundet durch die Holzfasslagerung.
<b>SERVIERVORSCHLAG</b>	Diese Cuvée harmoniert besonders mit Steaks und gereiftem Hartkäse.
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14 – 16 °C, sofort trinkbar
<b>FLASCHENGRÖSSE</b>	0,75 L
<b>ANALYSEWERTE</b>	Alkoholgehalt: 13,1 Vol % Restzucker: 1,0 g/L Säure: 5,2 g/L Enthält Sulfite

### WEINGUT ERNST SEMMLER.BIO

Untere Hauptstraße 14, 2223 Hohenruppersdorf, Südliches Weinviertel

Verkauf Milchhausstraße 41

fon +43(0)2574/8943

mobil +43(0)676/733 15 85

e-mail [info@weingut-semmler.at](mailto:info@weingut-semmler.at)

web [www.weingut-semmler.at](http://www.weingut-semmler.at)