



semmler

der wein.BIO



ZWEIGELT

NAME	Cuvée à trois 2023
REBSORTEN	Blauburger, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
WEINAUSBAU	Handlese Mitte September 19,5 °KMW, 100 % großes Holzfass Schraubverschluss
RIEDE	Hohenruppersdorf
BODENTYP	Sandiger Löss- und Lehmoden
WEINTYP	Österreichischer Bio-Qualitätswein, trocken
ANBAUGEBIET	Niederösterreich, Weinviertel, Hohenruppersdorf
BARRIQUE-AUSBAU	Nein
TRINKREIFE	min. – 2030
BESCHREIBUNG	Die Milde des Blauburgers, der Kirschcharakter des Zweigelt und die üppigen Tannine des Cabernet ergeben eine Cuvée aus saftigen Fruchtaromen mit Brombeer- und Johannisbeerennoten. Am Gaumen dicht und weich, abgerundet durch die Holzfasslagerung.
SERVIERVORSCHLAG	Diese Cuvée harmoniert besonders mit Steaks und gereiftem Hartkäse.
TRINKTEMPERATUR	14 – 16 °C, sofort trinkbar
FLASCHENGROSSE	0,75 L
ANALYSEWERTE	Alkoholgehalt: 13,3 Vol % Restzucker: 1,1 g/L Säure: 5,4 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
web www.weingut-semmler.at