

Zweigelt Ried Ungerberg Weingut Markus IRO 2018



Awards	A la Carte Guide 92, Falstaff 91
Herkunft	Austria, Burgenland
Traubensorten	Zweigelt
Produzent	Markus Iro
Ausbau	Barrique
Alkoholgehalt	13.5 %
Trinkreif	2 - 10 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	16 -18 °C
Artikelnummer	4983718
Gebinde	6er Karton

Degustationsnotizen

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Kirschen, etwas Holzwürze, zart nach Cassis, etwas Karamell, floraler Touch, dunkles Bukett. Saftig, mineralisch, feines Tannin, zart nach Vanille, Zwetschken im Abgang, guter Speisenbegleiter.

Empfehlungen

Ideal zu dunklem Geflügel, dunklem Fleisch und Wild.

Bemerkungen

Handlese, 18 Tage Maischestandzeit, BSA im Barrique, Lagerung im neuen Barrique. Boden: Lehm Boden mit Kalkeinschlüssen, Schwarzer Schotter.