

Schwarz Neusiedlersee DAC 2022



Zweigelt

13 % Alkohol

Restzucker: 1,3 g/l

Säure: 5,5 g/l

12 Monate in gebrauchten Barrique-Fässern.

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Ockerrandaufhellung. Mit zart rauchiger Würze unterlegte Röstaromen und Brombeeren, ein Hauch von schwarzen Waldbeeren, einladendes Bukett. Saftig, elegant, feine tabakige Nuancen, Kirschfrucht im Abgang, würziger Nachhall, bereits gut antrinkbar.