



BRÜNDLMAYER ZWEIFELT 2022

Art. nr 1030370

Pris 179,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Weingut Bründlmayer

Ursprung Niederösterreich, Österrike

Varukategori Röda viner

Certifiering Ekologiskt

Förslutning Skruvkork

Druvor Zweifelt 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Fruktig doft med inslag av mörka bär, körsbär, skogsbär, peppar, choklad och en liten rökighet. Tät struktur med mjuka tanniner och en välbalanserad syra. Medellång eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand i september. De noggrant utvalda druvorna avstjälkades och musten fick macerera med skalen i 2 veckor före pressning. Musten jästes i ståltankar och fördes sedan över till ekfat för lagring. Vinet har lagrats 12-24 månader på 2400L stora österrikiska ekfat.

Lagring Vinet kan drickas ungt, men även lagras ett antal år.

Passar till Serveras vid 12-15°C till charkuterier eller rätter av fågel, fläsk, kalv eller rökt fisk, exempelvis kalvschnitzel med potatissallad, citron och kaporis, ugnstekta kyckling med rotsaker eller tomatbaserade pastarätter. Som vegetariskt alternativ föreslår vi ratatouille eller en pasta med svamp och örter, Vinet passar även utmärkt till olika ostar som lagrad gouda, comté eller cheddar.

Information Zweifelt är en inhemsk österrikisk druva som även kallas Rotburger. Den är en korsning mellan Blaufränkisch och St Laurent.

