



MEISTERWERK

# ROSSOPROFONDO

ZWEIGELT  
2020

## DEGUNOTIZ

Kräftige Aromatik nach reifen dunklen Beeren, Würze und dem typischen Zweigelt „Pfefferl“. Rustikal im Gaumen mit kräftig, maskulin wirkenden Tanninen. Barrique-Note ist präsent aber nicht dominant.

## DETAILS

Ausbau:	Spontangärung, Kaltmazeration, 30d Masche-standzeit, 20 Monate neue Barrique,
Alkoholgehalt:	14.0%
Säure:	5.1g/l
Restzucker:	1g/l
Verschluss:	Kork - Diam
Inhalt:	750ml/ 1.5l Magnum
Trinktemperatur:	18°C
Speiseempfehlung:	Rind, Wild
Lagerpotential:	2032

## MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

