

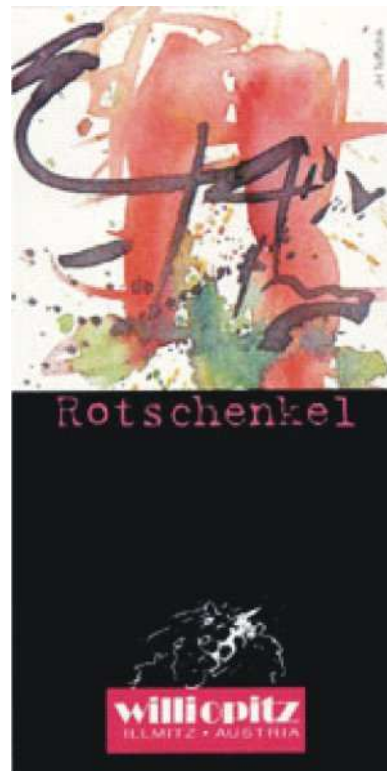
# „Rotschenkel“ Zweigelt Reserve 2008

(Der Name kommt von einem Wasservogel aus dem Nationalpark Neusiedlersee)

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| <b>Gereicht zu:</b>       | kräftige Hauptspeisen           |
| <b>Traubensorte:</b>      | Zweigelt                        |
| <b>Serviertemperatur:</b> | Zimmertemperatur                |
| <b>Technische Daten:</b>  | Alc. 13,5 % vol.<br>RZ: 0,9 g/l |
| <b>Lagerpotential:</b>    | 10-15 Jahre                     |

## Weinbeschreibung:

Im Glas präsentiert sich der Wein in einem satten purpurot mit ausgeprägter Schlierenbildung. In der Nase verführt er mit einem kräftigen Weichselaroma in Verbindung mit Schokolade und zarter Röstaromatik. Schöne Aromavielfalt. Ein kräftiger Körper mit mittlerer Säure und samtigem gut integriertem Tannin geben dem Wein eine tolle Struktur. Die kräftige Weichselaromatik, Anklänge von Rumtopf und Schokolade und Nuancen von reifen Brombeeren münden in einen langen fruchtbetonten Abgang.  
12 Monate im gebrauchten Eichenfass gelagert.



## Empfohlene Speisekombinationen:

Passt hervorragend zu Fleischgerichten, Wild, Lamm, aber auch zu verschiedenen Käsesorten, wie z.B. Appenzeller Käse und Tête de Moine.

## C.I.A. - Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland empfiehlt:

Geröstetes Filet vom Steppenrind,  
„Yorkshire Pudding“ und weißes Zwiebelkompott



## Wein-Info:



## Food-Info:



[www.private-dining.at](http://www.private-dining.at)