



STAATLICHER
Hofkeller
W Ü R Z B U R G
SEIT 1128

Zweigelt TROCKEN 2024



WEINBESCHREIBUNG

Der Zweigelt ist eine österreichische Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 aus St. Laurent und Blaufränkisch. Die Traube ist mittelgroß bis groß und blauschwarz. Die Weine zeigen sich substanzreich, fruchtig und mit violett-rötlicher Farbe. Das Bukett ist oft mit Vanille-Aromen und weichen Tanninen im Abgang.

EMPFEHLUNG

Dieser Zweigelt wird gerne zu kräftigen Wildgerichten oder zu deftigem Festtagsbraten getrunken, aber auch zum Käsebrett! passt er prima.

ZUTATEN:

Trauben, Stabilisator: Weinsäure, Metaweinsäure, Säureregulator: Zitronensäure, Konservierungsstoff: Schwefeldioxid, Kaliumbisulfat.

NÄHRWERTE:

100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH

BRENNWERT 308 kJ/74 kcal

FETT 0 g

davon gesättigte Fettsäuren 0 g

KOHLLENHYDRATE 0,3 g

davon Zucker 0 g

EIWEISS 0 g

SALZ 0 g

KLASSIFIKATION Qualitätswein b. A.

QUALITÄTSSTUFE Deutscher Qualitätswein

ALLERGENE enthält Sulfite

GEBINDE Schlegelflasche 0,75l

ARTIKEL-NR. 00950170/24-01-00

EAN-CODE FLASCHE 4028446211060

EAN-CODE KARTON 4028446241067

ALKOHOLGEHALT 12.5 % Vol.

SÄURE 6.1 g/l

RESTZUCKER 2 g/l

WEINSTIL beerig & samtig

PASSEND ZU Braten, Wild