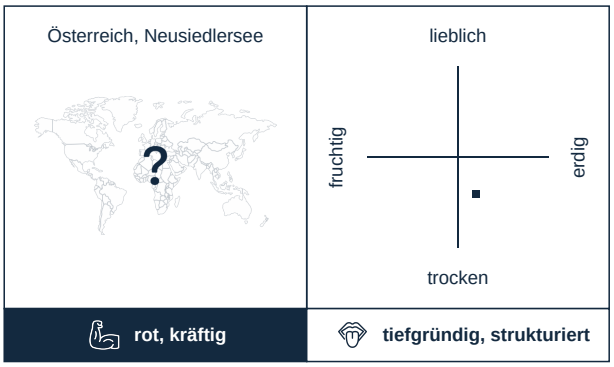
ZWEIGELT RIED LUCKENWALD RESERVE DAC DAC

NITTNAUS | 2022



Das Traubengut aus der besten Lage, Luckenwald genannt, wird für diesen Zweigelt Reserve verwendet. Die Familie Nittnaus bringt ihr ganzes Know-how und ihre Passion ein, um einen charaktervollen, tiefgründigen Rotwein zu keltern, der für sie die Visitenkarte darstellt. In der Nase offenbart sich eine vielfältige Palette von schwarzen Beeren, von gekochten Früchten, aber auch von Gewürzen und Ausbauaromen, die an Süssholz, Vanille denken lassen. Dazu kommt eine Nuance Schokolade, Kakao und Karamell. Die samtigen Gerbstoffe, die fruchtige Struktur und aromatische Vielfalt hinterlassen im Gaumen einen komplexen Sinneseindruck, der anhält; im Finale setzt er sich bestens in Szene. Hier haben wir einen facettenreicher Zweigelt, der einerseits Sortentypizität und Charakter aufweist, andererseits durch seine gekonnte Machart viel Trinkgenuss bietet.



Zweigelt

Genussreife: 3 - 7 Jahre

Während zwölf Monaten im Barrique (französischer und amerikanischer Eiche) ausgebaut

Blumig, Zwetschge, Brombeere, Holunder, Beerenlikör, Kirschkonfitüre, Dörrpflaume, Vanille, Kakao, Karamel, Schokolade, Süssholz, Waldboden

Pilzragout, Fleischtopf, Kaninchen, Lamm, Rindsbraten, Rindsgulasch, Rindssteak, Schweinsfilet

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

13.5 % Vol.

Enthält Sulfite

