

Zerberus Reserve - Bio



| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Produzent | Zuschmann-Schöfmann |
| Land/Gebiet | Österreich/Niederösterreich |
| Appellation | Weinviertel |
| Jahrgang | 2015 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Syrah, Zweigelt, Cabernet Sauvignon |
| Ausbau | In französischen Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Trinktemperatur | 17 bis 19 Grad |
| Dekantieren | 1/2 Stunde empfehlenswert |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2023 |
| Inhalt | 75 cl |

Das Weingut Zuschmann-Schöfmann ist mittlerweile mehr als ein Geheimtipp unter Weinliebhabern. Ihre Ausdrucksstärke verdanken die Trauben einer Kultivierung, die mit viel Gefühl und Gespür für die regionalen Lagen und Böden betrieben wird.

Dichtes Purpurrot. In der Nase reife, dunkle Beerenaromen, würzige Eukalyptusnoten und eine dezente, gut integrierte Holznote. Im Gaumen samtiges Tannin, kräftiger Körper, harmonischer und vielschichtiger Abgang. Der Wein harmoniert sehr gut mit Schmorgerichten, kräftigen Steaks und Lammgerichten.