



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.