

Weinbau Pichler  
Mitterweg 46  
3500 Krems an der Donau  
+43273274848  
office@pichler-krems.at  
<http://www.pichler-krems.at>

pichler  
KREMS



## Zweigelt Klassik 2016

|                             |                                                                                                                                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Azienda vinicola            | Weinbau Pichler                                                                                                                                               |
| Area vinicola               | Kremstal, Austria                                                                                                                                             |
| Tipo di vino                | Vino rosso                                                                                                                                                    |
| Vitigno                     | Zweigelt (Blauer Zweigelt)                                                                                                                                    |
| Qualità del livello         | Qualitätswein                                                                                                                                                 |
| Tenore di zucchero residuo  | secco                                                                                                                                                         |
| Quantità                    | 0,75 Litro                                                                                                                                                    |
| Tasso alcolico              | 13 vol%                                                                                                                                                       |
| Acidi                       | 5,2 g/l                                                                                                                                                       |
| Zuccheri residui            | 4,1 g/l                                                                                                                                                       |
| piatto                      | Confit d'oca o d'anatra, anatra, foie gras , oca , carne, barbecue, carne di vitello, formaggi, agnello, fegato, cioccolato , carne di maiale, carne di cervo |
| Imbottigliato il            | 27.01.2017                                                                                                                                                    |
| Chiusura                    | tappo a vite                                                                                                                                                  |
| terreno                     | Limo, Calcare                                                                                                                                                 |
| Affinamento                 | botti di acciaio                                                                                                                                              |
| Temperatura di degustazione | 10 °C - 18 °C                                                                                                                                                 |
| Conservabile                | 1 anni - 5 anni                                                                                                                                               |
| Tempo di fermentazione      | 14 giorni                                                                                                                                                     |

Rosso scuro, una spezia espressiva nel profumo e una bella struttura arrotondata caratterizzano il Zweigelt. Il sapore corposo di frutta succosa e corpo vellutato finisce con finitura dolce e piccante.

powered by **Avino**