

<b>Weinbaugebiet:</b>	Vulkanland Steiermark
<b>Rebsorte:</b>	Blauer Zweigelt
<b>Ausbau:</b>	18 Tage auf der Maische, dann für 12 Monate im großen Holzfass gereift
<b>Böden:</b>	Basaltverwitterungsböden, Sand und Lehm
<b>Farbe:</b>	Rubinroter Kern und purpurner Rand
<b>Duft:</b>	Kirsche in allen Variationen: Reif vom Baum, im Kompott oder im Strudel, Kräuter und Kakaobohnen
<b>Gaumen:</b>	Am Gaumen würzig, fruchtig, Kakaopulver, gut eingebundenes Tannin
<b>Speisempfehlung:</b>	Pasta mit Sugo, rote Salami, Neusetzer Kuh
<b>Trinktemperatur:</b>	15 - 18°C
<b>Lagerpotential:</b>	10 - 15 Jahre
<b>Gesamtsäure:</b>	5,3 g/l
<b>Restzucker:</b>	2,0 g/l
<b>Alkohol:</b>	13,5%
<b>Verschluss:</b>	Schraubverschluss

