

MARTIN OBENAU

RIED ZWISCHENGRABEN 2017
ZWEIGELT



TERROIR

Löss und Lehm mit kleinen Anteilen von Vulkangestein

REBSORTE

Blauer Zweigelt

LAGE

Zwischengraben

AUSBAU

Gärung und Lagerung für ein Jahr auf der Feinhefe im Granbarrel Granitfass, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunderflasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2021-2025

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Da die Verwendung des gesamten Tieres mehr in den Fokus rückt, und vor allem in der Hauben Gastronomie der Slogan „back to the roots“ Programm ist, haben Sie hier das richtige Pendant. Ob von der Zunge über Innereien wie Kalbsleber und Beuschel, unser Granbarrel Zwischengraben eignet sich hierfür hervorragend.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 12,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,3 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Dunkle Frucht, würzig, kühl und mineralisch, saftig und ausgewogen – die Tannine sind fest und auch die Säure hinterlässt ihre Spuren. Die Textur ist warm und samtig, tiefe Frucht betont den Abgang.



GRANBARREL