



TOM Zweigelt 2018

13 % vol

Alkohol

5,1 g/l

Säure

1 g/l

Restzucker

2020 – 2025

Trinkreife

16-18°C

Trinktemperatur

Herkunft: Niederösterreich

Weine die den Namen TOM tragen, sollen das Weinbaugebiet **Traisental** repräsentieren. Frische, Saftigkeit und angenehme Frucht charakterisieren die Tom Weine. Das tolle Kleinklima und die kalkreichen Böden machen das Sortiment zu dem was sie sind. Einfach Klasse für jeden Anlass.

Vinifikation: Selektive Handlese in Lesebänken Anfangs Oktober, Maischegärung von 14 Tagen in Edelstahltanks bei 28-30°C. Reifung im Stahltank und im Großen Eichenfass für 8 Monate.

Weinbeschreibung: Dieser klassisch ausgebaute Zweigelt zeigt sich mit einer sehr feinen Frucht nach Weicheln, Kirschen, pures Trinkvergnügen, waldbeerige Noten, kerniger Unterbau, weich, sehr harmonisch, scharmanter Abgang.

Speiseempfehlung: Dunkles Fleisch, Wild wie Hase, Reh und Wildschwein, aber auch Lamm, verschiedene Käsesorten, Pizza und Nudelgerichte.

EAN Nummer 750ml Flasche:

9 120021 78260 8

EAN Nummer 6er Karton:

9 120021 78261 5