



FUCHS
FAMILY OF WINE

BLAUER ZWEIFELT NEUSIEDLERSEE DAC 2018

REBSORTE	Blauer Zweigelt
HERKUNFT	Neusiedlersee
KATEGORIE	DAC
ANALYTISCHE WERTE	Alk. 12,5 % vol RZ 1,0 g/l - trocken Säure 5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	ca. 16 – 18° C



VINIFIKATION

Maschinen- und Handlese, Maischemazeration von über 10 Tagen, temperaturkontrollierte Vergärung und Reifung in Edelstahltanks.

WEINBESCHREIBUNG

Die Bezeichnung DAC steht für einen besonders gebietstypischen Qualitätswein mit geschützter Herkunft. Das Herkunftsgebiet erstreckt sich vom Nord- über das Ostufer des Neusiedler Sees.

Feine Mischung aus Weichsel und Beerenaromen. Am Gaumen fruchtig und vielschichtig, angenehm integrierte Tannine. Angenehmer und weicher Abgang. volles Tannin, lang anhaltend und kraftvoll am Gaumen und Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Rind, pannonische Küche, Pasta, Weichkäse.