Biologischer Weinbau Weingut Christian & Thomas Weiss
Volksfestgasse 12
A 7122 Gols
021732123
info@weingut-weiss.at
http://www.weingut-weiss.at

Weingut WEISS

Rotwein

Trinity Cuveé 2014 Histamin <0,1mg 2014 **0,75 l** **6,90 €**

Dieser Wein wird von roten Früchten dominiert. Sein unkomplizierter Körper, die reifen Tannine und die angenehme Säurestruktur vollenden diesen Wein. Servierempfehlung: zu Spagetti, Pizza, kräftigen Fleisch- und feinen Wildgerichten, ebenso zu Hartkäse.Optimale Serviertemperatur: 16°C! Fakten: Alkohol: 12%; Säure: 5‰; Restzucker: 1g/l; Resthistamingehalt: 0,044mg/l

Zweigelt Alte Reben hista-free 2014 **0,75 l** **6,90 €**

Dieser klassische Zweigelt ist auf Frucht aufgebaut, wurde dann im großen Holzfass gelagert und im Sommer abgefüllt. Ein unkomplizierter Trinkwein. Servierempfehlung: zu Ragout Gerichten, Wild und Wildgeflügel, Rindfleisch; dunkles oder helles Fleisch gegrillt.Optimale Serviertemperatur: 16°C! Fakten: Alkohol: 12%; Säure: 4,6‰; Restzucker: 1g/l; Resthistamingehalt: 0,003mg/l

Heideboden Cuvee Histamin <0,1mg 2014 **0,75 l** **8,40 €**

Die Frucht steht im Vordergrund. Der Wein wurde 12 Monate in Barriquefässern gelagert. Sein komplexes, saftiges Tannin und die ausgewogene Säurestruktur machen den Wein zum Erlebnis. Servierempfehlung: zu gegrilltem und gebratenen Fleisch, Nudelgerichten, Ragout oder Wildgerichten, großen Braten, BratwurstOptimale Serviertemperatur: 17°C! Fakten: Alkohol: 13%; Säure: 4,7‰; Restzucker: 1g/l; Resthistamingehalt: 0,010mg/l

powered by Avino