



## Dirndlwein 2017

Weingut	Narzt Fruchtweine
Weinbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Weintyp	Süßwein
Rebsorte	Sonstiges
Qualitätsstufe	Eiswein
Stichwörter	rubinrot, süß, Himbeere, premium, Süßwein, Obstwein, Dessert, Fruchtwein, Dessertwein, Handmade, Süßspeise, Käse, zu Käse, Eiswein lieblich
Restsüße	
Füllmenge	0,375 Liter
Alkohol	12,5 vol%
Säure	8,3 g/l
Restzucker	144 g/l
Geschmacksrichtung des Weines	Muskatnuss, Walderdbeere, Weingartenpfirsich, Weiße & roe Ribisel, Schwarze Johannisbeere, Quitte
Passt zu	Confit von Ente od. Gans, Ente, Entenleber, Faschiertes, Fleischgerichte, Gans, Gegrilltes & BBQ, Kalbfleisch, Käse, Lamm, Leber, Rindfleisch, Salatgerichte, Schokolade, Schwein, Süßspeisen, Vegetarische Gerichte, Wildgerichte, Pilzgerichte, Artischocken, Asiatisches, Fischgerichte, Huhn, Hummer, Kaviar, Krustentiere, Lachs, Meeresfrüchte, Muscheln, Pizza & Pasta, Schinken, Spargel, Sushi, Thunfisch, Truthahn, Wurstgerichte
Abgefüllt am	15.10.2018
Verschluss	Glasverschluss
Boden	Andere, Löss
Ausbau	Andere
Serviertemp.	10 °C - 14 °C
Lagerfähig	5 Jahre - 15 Jahre

Gärdauer

120 Tage

Hergestellt aus handverlesenen Dirndl ("Kornelkirschen"). Klar und leuchtend rote Farbe. Die Frucht wurde perfekt eingefangen, wobei die Säure weiterhin markant ist aber perfekt mit der Süße harmoniert, was einen sehr intensiven Dessertwein ergibt. Passt perfekt zu Käse oder Süßspeisen oder auch Schokolade; auch ideal als Apperitiv oder Digestif. Siehe auch hier:  
<http://www.narzt.at/de/product/dirndlwein/>