

Weingut Kummer-Schuster  
Erzherzog Friedrich Straße 9  
7131 Halbtorn  
+43 2172 8628  
info@kummer-schuster.com  
http://www.kummer-schuster.com

**KUMMER**  
**SCHUSTER**



## ROT vom HEIDEBODEN 2015

|                               |                                                                     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Weingut                       | Weingut Kummer-Schuster                                             |
| Weinbaugebiet                 | Neusiedlersee, Österreich                                           |
| Weintyp                       | Rotwein                                                             |
| Rebsorte                      | Zweigelt (Blauer Zweigelt), Cabernet Sauvignon, Merlot              |
| Qualitätsstufe                | Qualitätswein                                                       |
| Restsüße                      | trocken                                                             |
| Füllmenge                     | 0,75 Liter                                                          |
| Auszeichnungen                | Falstaff 2017                                                       |
| Alkohol                       | 14 vol%                                                             |
| Säure                         | 4,7 g/l                                                             |
| Restzucker                    | 1 g/l                                                               |
| Geschmacksrichtung des Weines | Schwarze Johannisbeere, Zwetschke, Weichsel/Sauerkirsche, Brombeere |
| Passt zu                      | Gegrilltes & BBQ, Wildgerichte, Lamm, Rindfleisch                   |
| Verschluss                    | Naturkork                                                           |
| Ausbau                        | Kleines Holzfass                                                    |

Leuchtendes Rubingranat, in der Nase feine Kirschfrucht, dunkle Beeren klingen an, zarte Kräuterwürze; am Gaumen elegant und ausgewogen mit feiner Würze vom Holz und reifer Frucht; bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisebegleiter, gutes Reifepotential. Speisempfehlung: Sehr guter Speisenbegleiter, da sehr elegante - vor allem fruchtbetonte - Struktur. Passt hervorragend zu Rind, Wild und Edelgeflügel; ebenso zu würzigem Käse.

powered by **Avino**