



Dirndlwein 2017

Azienda vinicola	Narzt Fruchtweine
Area vinicola	Weinviertel, Austria
Tipo di vino	Vino dolce
Vitigno	varie
Qualità del livello	Eiswein
Tenore di zucchero residuo	soave
Quantità	0,375 Litro
Tasso alcolico	12,5 vol%
Acidi	8,3 g/l
Zuccheri residui	144 g/l
Aroma dei vini	noce moscata, fragolina di bosco, pesca dei vigneti, ribes bianco & rosso, ribes nero, mela cotogna
piatto	Confit d'oca o d'anatra, anatra, foie gras , carne macinata, carne, oca , barbecue, carne di vitello, formaggi, agnello, fegato, manzo, insalate, cioccolato , carne di maiale, dessert, piatti vegetariani , carne di cervo , funghi, carciofi, cibo cinese, pesce, pollo, aragosta, caviale, molluschi, salmone , frutti di mare , capesante , pizza e pasta , prosciutto, asparagi, sushi, tonno, tacchino, salsicce
Imbottigliato il	15.10.2018
Chiusura	tappo in vetro
terreno	Altro , loess - sedimento eolico
Affinamento	altro
Temperatura di degustazione	10 °C - 14 °C
Conservabile	5 anni - 15 anni
Tempo di fermentazione	120 giorni

Fatto da Dirndl raccolto a mano ("Ciliegie della Cornalina"). Colore rosso chiaro e brillante. Il frutto è stato perfettamente catturato, l'acido continua ad essere distintivo ma si sposa perfettamente con la dolcezza, dando vita a un vino da

dessert molto intenso. Si abbina perfettamente a formaggi o dolci o addirittura al cioccolato; ideale anche come aperitivo o digestivo. Vedi anche qui:
<http://www.narzt.at/de/product/dirndlwein/>