



Degustation

Dunkles Rubinrot bis zu den Rändern, offeriert einen farbigen, attraktiven Duftfächer nach Weichselgelee, Ribiseln, Quitten und einer an Grafit erinnernden Mineralik; darunter verbergen sich zart röstige, Nougat-ähnliche Aromen, am Gaumen ergänzt um mürbe, feinkörnige Tannine. Großzügig bestückter Zweifelt aus einem wunderschönen Rotwein-Jahr; der Wein hat Weite und Tiefe, die pralle Frucht ist vom gekonnten Holzeinsatz bestens ausbalanciert, übernimmt jedoch vom Scheitel bis zur Sohle die tragende Rolle.

Speiseempfehlung

dunklem Fleisch, vom Rost- oder Schmorbraten über allerlei Wild bis zu gerösteter Kalbsleber, passt sehr gut zu mariniertem Rindfleisch oder Steak.

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Blauer Zweifelt			Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Qualitätswein, trocken, 13 % Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	7-9 Tage Maischevergärung danach 1 Jahr Lagerung im großen Holzfass, danach im Barrique. (1/3 neu 2/3 zweite Befüllung)	bis 12 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 12 und 15 Grad.

TRADITIONSWINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2
A-3491 Strass im Strassertal

www.dolle.at
weingut@dolle.at

T + 43 (0) 2735 2326
F + 43 (0) 2735 2857