



Degustation

Schönes, klares Kirschrot mit lila Rändern; zeigt sich dank anregendem Säuregerüst von seiner heiteren, quicklebendigen Seite, mit hübsch, an Weichseln, Ringlotten und rote Beeren erinnernden Fruchttönen. Klarer, unverkennbarer Sortenvertreter, die Zweifelt-typische Rotfrucht ist in jugendliche Frische eingefasst und wird von einem kernigen Unterbau gestützt; alles sitzt und passt und hat Pfiff.

Speiseempfehlung

Fleisch- und Wurstwaren, Lammeintopf, Rindsrouladen, Schinken sowie Leberwurst und Fleischpasteten.

Traubensorte	Riede / Boden	Klassifizierung	Weinbaugebiet
Blauer Zweifelt			Kamptal - Austria
Qualitätsstufe	Rebenerziehung	Weinbereitung	Lagerung
Qualitätswein, trocken, 13 % Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	5-7 Tage Maischevergärung danach Lagerung im großen Holzfass.	bis 8 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 10 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