



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Rot Genuss 2022 – BIO

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2022

Verschluss
Schrauber

Weinbauggebiet
Thermenregion

Ausbau und Lagerung
Cuvee aus:
– 70% Blauer Portugieser
– 30% Zweigelt

Durch eine sehr schonende Verarbeitung und kühlere Gärung erhalten wir diesen sehr fruchtigen, leichten und süffigen Rotwein. Dieser Wein wird ausschließlich im Edelstahltank ausgebaut.

Weinwerte
– Alkohol: 11,5 %Vol
– Säure: 4,8 g/l
– Restzucker: 5,2 g/l

Lagerfähigkeit
1-2 Jahre

Weinbeschreibung
Ein Korb voll Beeren, sanftes Tannin und ein Hauch von Säure sind die Attribute des idealen Roten für alle Tage. Diesen leichten, süffigen Rotwein kann man auch im Heißsommer gekühlt genießen.

Serviertemperatur
16- 17°C

Speisenbegleitung
Unkomplizierte Hausmannskost, Knabbergebäck, Kalte Platten

VK – Einheit: 0,75lt Flasche
VPE – Karton: 6 x 0,75lt Flasche

EAN – Code Flasche: 912001108 001 1
EAN – Code Karton: 912001108 601 3

