



# HOFBAUER



ALKOHOL : 13,4

RESTZUCKER : 1,6

SÄURE : 5,1

KMW : 20

SERVIERTEMPERATUR : 16 °C – 18 °C

SPEISEEMPFEHLUNG : Rindfleisch, Wild und  
Wildgeflügel

FORMATE : 6 x 0,75 l

Gedecktes Rubinrot mit violetterm Rand. Komplexes  
Duftspiel: reife Kirschen, Leder, Zartbitterschokolade  
und schwarzer Pfeffer. Harmonisch am Gaumen,  
Kirsche beherrscht die Aromatik, reife Tannine mit  
Schmelz und lebendigem Sortencharakter.  
Zedernholz, sehr saftig und vollmundig, großes  
Trinkvergnügen auf hohem Niveau.

ZWEIGELT SELECTION 2008