



SILBERBERG

Zweigelt „S“ BIO

2021

„S“ wie Silberberg, „S“ wie Steiermark, „S“ wie Schlossberg

Boden: kalkreicher, sandiger Lehm, Schotter, auf Opok

Vinifikation: Maischevergärung, Lagerung über 14 Monate im großen Eichenfass sowie in gebrauchten 300l Holzfässern, teilweise aus Silberberger Wäldern.

Charakteristik: Freundliche Frucht, Herzkirschen, frische Himbeeren, Brombeeren, Prise grüner Pfeffer; transparente Frucht, Kirschen geben den Ton an, unaufdringliche und gut eingebundene Gerbstoffe, mittleres Gewicht, trinkanimierend.

Alkohol: 12,5% vol.; **Restzucker:** 2,7 g/l; **Säure:** 5,3 g/l

Speisenempfehlung: Zu Wild, Steaks und anderen Gerichten mit kräftigen Reizen. Aber auch zu Pizza und Pasta!



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at

