

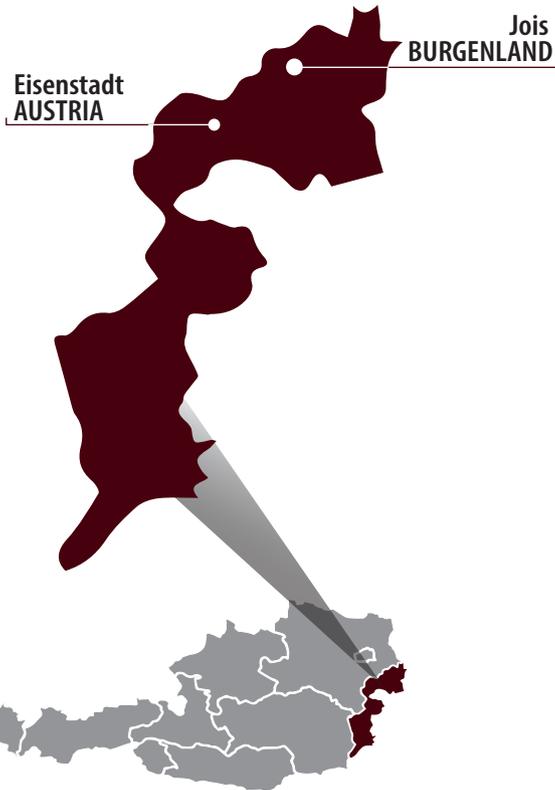
MARTIN PASLER ZWEIGELT 2018

Zweigelt


martinpasler •



Tipo de Cuerpo



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



VINÍCOLA

Zweigelt hijo nacido en el 1922 del cruce de 2 cepas antiguas del imperio Habsburgo el Saint Laurent (pariente Pinot noir) y el Blaufränkisch cual según algunos data de los tiempos de “Karl der Grosse” 800 DC , sus dos antiguas padres que dejaron mucho de sus cualidades. Sus mejores expresiones se encuentran en las colinas alrededor del lago de Neusiedel ,y es donde el abuelo de Martin Pasler plato sus primeros viveros hace 70 años. Hoy en dia el Zweigelt conviertio en la uva tinto queridas en Austria y mundialmente sigue en aumento su supervisia plantado mundialmente.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo picota medio con claros reflejos violáceos. Un aroma afrutado pronunciado en nariz que recuerda a guindas, bayas negras y ciruelas con tadas, acompañado de una delicada nota de chocolate y un toque de regaliz. En boca es suave y jugoso con una estructura tánica refinado y una acidez refrescante y al final deja un echo de sabores de cereza y especias sutiles . en todo un vino refinado y elegante con una infinta opción de maridajes con estofados sabrosos hasta aves asados .



Vinícola / Enólogo:

Martin Pasler



Grados de Alcohol:

14% Alc.



Cépage:

Zweigelt



Temperatura de Consumo:

16-18°C.



Vinificación:

Fermentación en acero inoxidable , crianza en toneles de madera de roble.