



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Rot Genuss 2018 – BIO

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2018

**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: 12,0 %Vol  
– Säure: 4,9 g/l  
– Restzucker: 5,3 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

