



WEINGUT

ANTON
SCHÖFMANN



Hutberg 2016

der Klassiker

Rebsorten	Zweigelt, Blaufränkisch, Blauburger
Herkunft	Lehmiger Sand- und sandiger Lehmboden
Weindaten	13,5 Vol.%; 2,0 g/l RZ; 4,6 g/l Sre;
Trinktemperatur	14-16° C
Speisen	ein Allrounder, der sich zu Ge grilltem besonders gut macht.
Trinkreife	ab jetzt und noch länger
Vinifizierung	Geschlossene Maischegärung, Stahltank und Holzfass
Charakter	Purer Powidl-Geschmack, reife Fruchtnoten von Weichsel und Brombeere, roter Pfeffer, füllig mit schönem, samtigem Tannin und elegantem Nachhall
Anmerkung des Winzers	„Schöfmann ist Hutberg“