



WEINGUT

ANTON  
SCHÖFMANN



## Hutberg 2015

*der Klassiker*

Rebsorten	Zweigelt, Blaufränkisch, Blauburger
Herkunft	Lehmiger Sand- und sandiger Lehmboden
Weindaten	13,5 Vol.%; 1,3 g/l RZ; 4,7 g/l Sre;
Trinktemperatur	14-16° C
Speisen	ein Allrounder, der sich zu Gegrilltem besonders gut macht.
Trinkreife	ab jetzt und noch länger
Vinifizierung	Geschlossene Maischegärung,ahltank und Holzfass
Charakter	Duft nach Powidl und reifen Ribiseln, leichter Zimttouch, am Gaumen schokoladig nach Mon Cherie, füllige Struktur mit schönem Tannin und elegantem Abgang.
Anmerkung des Winzers	„Schöfmann ist Hutberg“