

Preis: CHF 49.50

75.0 cl.



Wein: 2003 Altenberg

Land: Ã–sterreich

Region: Burgenland

Bereich: Neusiedlersee

Klassifikation:

Volumenprozent: 14.5 %

Traubensorten: BlaufrÃ¼nkisch, Merlot, Zweigelt

Art: Rotwein

Typ: Grosse, schwere und lagerfÃ¤hige Rotweine

Passt zu: Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, WildgefÃ¼gel, Braten aller Art, gut gewÃ¼rztem Lamm und zu ausgewÃ¤hlten reifen KÃ¤sesorten.

Service: Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge JahrgÃ¤nge gewinnen mit dem Dekantieren.

LagerfÃ¤higkeit: 6 - 12 Jahre, grosse JahrgÃ¤nge sogar noch lÃ¤nger.

Genussreife: Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

Degustation Notiz: KrÃ¤ftiges Rubingranat, zarter Ockerrand. In der Nase feine sÃ¼sse GewÃ¼rzanklÃ¤nge, Nougat und NÃ¼sse, zart nach Marillen, Mandarinen. Am Gaumen sehr saftig und kompakt, herrlicher Fruchtschmelz, florale AnklÃ¤nge, ungemein lange anhaltend, finessenreich, frisch, sehr grosses Potenzial, hat das Zeug zum Kultwein.

Bewertung: Falstaff 93 / 100

Produzent: Weingut Renner
