

Preis: CHF 48.00

75.0 cl.



Wein: 2006 Altenberg

Land: Österreich

Region: Burgenland

Bereich: Neusiedlersee

Klassifikation:

Volumenprozent: 14.5 %

Traubensorten: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

Art: Rotwein

Typ: Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine

Passt zu: Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.

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

Lagerfähigkeit: 6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.

Genussreife: Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

Degustation Notiz: Kräftiges Rubingranat, zarter Ockerrand. In der Nase feine sässige Gewürzanklänge, Nougat und Nüsse, zart nach Marillen, Mandarinen. Am Gaumen sehr saftig und kompakt, herrlicher Fruchtschmelz, florale Anklänge, ungemein lange anhaltend, finessenreich, frisch, sehr grosses Potenzial, hat das Zeug zum Kultwein.

Produzent: Weingut Renner
