

**Preis: CHF 33.00**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2004 Antonius Cuvée
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Bereich:</b>	Neusiedlersee-Hügelland
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah, Merlot
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Bemerkungen:</b>	Noch keine.
<b>Produzent:</b>	Weingut Kloster am Spitz