

Preis: CHF 29.80

75.0 cl.



Wein:	2008 Antonius Cuvée
Land:	Österreich
Region:	Burgenland
Bereich:	Neusiedlersee-Hügelland
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Syrah, Merlot
Art:	Rotwein
Typ:	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
Passt zu:	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
Service:	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
Lagerfähigkeit:	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
Genussreife:	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
Bemerkungen:	Noch keine.
Produzent:	Weingut Kloster am Spitz