

**Preis: CHF 36.00**

75.0 cl.



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Wein:</b>              | 2006 Blaufränkisch Alte Reben   |
| <b>Land:</b>              | Österreich  |
| <b>Region:</b>            | Burgenland  |
| <b>Bereich:</b>           | Mittelburgenland  |
| <b>Klassifikation:</b>    |   |
| <b>Volumenprozent:</b>    | 12.5 %  |
| <b>Traubensorte:</b>      | Blaufränkisch   |
| <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>       | Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.  |
| <b>Degustation Notiz:</b> | Dunkles Rubingranat. In der Nase einladend nach Waldbeeren und dunklen Kirschen mit feinen Anklänge von Mokka. Am Gaumen mineralisch, komplex, frisch strukturiert mit feinen Tannine und eine lebendige Säure. Sasse Herzkirschen im Nachhall. |
| <b>Produzent:</b>         | Weingut Weninger  |