

Preis: CHF 29.50

75.0 cl.



Wein:	2006 Blaufränkisch Chevalier
Land:	Österreich
Region:	Burgenland
Bereich:	Mittelburgenland
Klassifikation:	
Volumenprozent:	13.5 %
Traubensorte:	Blaufränkisch
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.
Degustation Notiz:	Funkelndes dunkles Rubingranat mit sehr dunklem Kern und violette jugendliche Purpurreflexe. Saubere, typische mit zarten dunkelbeerigen Anklängen. Trocken mit milder Säure, guter Körper mit schöner Fülle. Brombeeren und Weichsel am Gaumen dazu Anklänge von Kaffee und Schoko. Perfekt integrierter Holzeinsatz, sehr reife und weiche Tannine verleihen dem Wein einen langen, harmonischen Abgang.
Produzent:	Rotweingut IBY