

**Preis: CHF 24.00**

75.0 cl.



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Wein:</b>              | 2006 Blaufränkisch Umriss   |
| <b>Land:</b>              | Österreich  |
| <b>Region:</b>            | Burgenland  |
| <b>Bereich:</b>           | Neusiedlersee-Hügelland   |
| <b>Klassifikation:</b>    |   |
| <b>Volumenprozent:</b>    | 13.5 %  |
| <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>       | Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.   |
| <b>Degustation Notiz:</b> | Sehr dunkles Purpur. Sehr intensive Brombeerfrucht, Würze und Pfeffer; auch noch zart Vanille und Röstaromen vom Barrique; Vollmundig und elegant; sehr lang. |
| <b>Bewertung:</b>         | Falstaff 88 / 100   |
| <b>Produzent:</b>         | Weingut Feiler-Artinger   |