

Preis: CHF 34.00

75.0 cl.



Wein: 2004 Franz Josef Cabernet Zweigelt

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Bereich: Carnuntum

Klassifikation:

Volumenprozent: 14.5 %

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Zweigelt

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: Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.

Bemerkungen: Die Trauben für diesen Wein stammen aus den Rieden Hagelsberg (Cabernet Sauvignon) und Kräft (Zweigelt). Der Wein reift über zwei Jahre in Barriques. Der erste Jahrgang der abgeblutet wurde war 1988.

Auszeichnung: Salon Österreichischer Wein Salonwein

Produzent: Weingut Familie Pitnauer
