

**Preis: CHF 19.80**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2007 Goldberg Blauer Zweigelt
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Bereich:</b>	Neusiedlersee
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Zweigelt
<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>	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase feinwürzig unterlegte Zwetschkenfrucht, ein Hauch von Schokolade klingt an, zarte Dörrobstnote. Am Gaumen komplex, saftige Kirschrucht, typische Würze, fein gegliedert von einer rotbeerigen Säure, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisebegleiter.
<b>Bewertung:</b>	Falstaff 91 / 100
<b>Produzent:</b>	Weingut Werner Achs