

**Preis: CHF 19.80**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2008 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 Zwetschenfrucht, ein Hauch von Schokolade klingt an, zarte Dörrrobnote. Am Gaumen komplex, saftige Kirschenfrucht, typische Würze, fein gegliedert von einer rotbeerigen Säure, bleibt gut haften, ein vielseitiger Speisebegleiter.
<b>Produzent:</b>	Weingut Werner Achs