

**Preis: CHF 30.80**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2004 Gradenthal Cuvée Premium
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Bereich:</b>	Thermenregion
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	12.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pöschels, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Dunkles Rubinrot, intensive Weichselnase, dicht und kompakt am Gaumen, weicher, langer Abgang.
<b>Bewertung:</b>	Falstaff 91 / 100
<b>Produzent:</b>	Weingut Fischer