

**Preis: CHF 30.80**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2006 Gradenthal Cuvée Premium

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Niederösterreich

---

**Bereich:** Thermenregion

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 12.5 %

---

**Traubensorten:** Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon

---

**Art:** Rotwein

---

**Typ:** Leichte, fruchtige und eigenständige Rote

---

**Passt zu:** Charcuterie, Pöschel, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.

---

**Service:** Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.

---

**Lagerfähigkeit:** 2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.

---

**Genussreife:** Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.

---

**Degustation Notiz:** Dunkles Rubinrot, intensive Weichselnase, dicht und kompakt am Gaumen, weicher, langer Abgang.

---

**Produzent:** Weingut Fischer

---