

**Preis: CHF 29.50**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2006 Heideboden

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Burgenland

---

**Bereich:** Neusiedlersee

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13.0 %

---

**Traubensorten:** Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

---

**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:** Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

---

**Degustation Notiz:** Tiefdunkles Granatrot. Aroma von Herzkirschen, leicht nach Gewürznelken, wenige Röstnoten. Am Gaumen fruchtbetont, leichtfüßig, feine Brombeerfrucht mit etwas Tannin im Nachhall.

---

**Bewertung:** Falstaff 89 / 100

---

**Produzent:** Weingut Claus Preisinger

---