

**Preis: CHF 49.00**

75.0 cl.



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Wein:</b>              | 2004 In Signo Leonis Cuvée Hochberg   |
| <b>Land:</b>              | Österreich  |
| <b>Region:</b>            | Burgenland  |
| <b>Bereich:</b>           | Mittelburgenland  |
| <b>Klassifikation:</b>    |   |
| <b>Volumenprozent:</b>    | 13.5 %  |
| <b>Traubensorten:</b>     | Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon   |
| <b>Art:</b>               | Rotwein   |
| <b>Typ:</b>               | Grosse, schwere und lagerfähige Rotweine  |
| <b>Passt zu:</b>          | Raffinierten Fleisch- und Wildgerichten, Wildgeflügel, Braten aller Art, gut gewürztem Lamm und zu ausgewählten reifen Käsesorten.  |
| <b>Service:</b>           | Chambriert bei maximal 17 bis 19 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.  |
| <b>Lagerfähigkeit:</b>    | 6 - 12 Jahre, grosse Jahrgänge sogar noch länger.   |
| <b>Genussreife:</b>       | Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.   |
| <b>Degustation Notiz:</b> | Das Flaggschiff des Hauses aus Blaufränkisch Zweigelt und meist auch Cabernet Sauvignon, präsentiert sich mit suggestivem Duft nach Rosen, Hyazinthen und dunklen Beeren mit tabakigem Grundtenor; viel Kraft, dicht und extraktsass, sehr tief, mit überzeugenden Tannindruck und grosser Länge. |
| <b>Produzent:</b>         | Heribert Bayer  |