

**Preis: CHF 17.50**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2004 Nepomuk

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Burgenland

---

**Bereich:** Neusiedlersee-Hügelland

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13 %

---

**Traubensorten:** Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

---

**Art:** Rotwein

---

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

---

**Passt zu:** Charcuterie, Pâtés, 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:** Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

---

**Degustation Notiz:** Tiefes Rubinrot mit Purpurrand. Aroma erinnernd an Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen Anklänge von Hagebutten und Himbeeren, feste engmaschige Tannine, schöner Speisenbegleiter.

---

**Produzent:** Weingut Kloster am Spitz

---