

**Preis: CHF 17.50**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2005 Nepomuk
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Bereich:</b>	Neusiedlersee-Hagelland
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13 %
<b>Traubensorten:</b>	Blafrankisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pachtos, Gemusepasteten, Gefagel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkasen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	Tiefes Rubinrot mit Purpurrand. Aroma erinnernd an Brombeeren und Heidelbeeren. Am Gaumen Anklänge von Hagebutten und Himbeeren, feste engmaschige Tannine, sch¶ner Speisenbegleiter.
<b>Produzent:</b>	Weingut Kloster am Spitz