

**Preis: CHF 17.50**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2006 Nepomuk

---

**Land:** Ã–sterreich

---

**Region:** Burgenland

---

**Bereich:** Neusiedlersee-HÃ¼gelland

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13 %

---

**Traubensorten:** BlaufrÃ¼nkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

---

**Art:** Rotwein

---

**Typ:** Leichte, fruchtige und eigenstÃ¤ndige Rote

---

**Passt zu:** Charcuterie, PÃ¢tÃ©s, GemÃ¼sepasteten, GeflÃ¼gel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und HartkÃ¤sen.

---

**Service:** Leicht gekÃ¼hlt bei 12 - 15 Grad servieren.

---

**LagerfÃ¤higkeit:** 2 - 4 Jahre, gute JahrgÃ¤nge 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 AnklÃ¤nge von Hagebutten und Himbeeren, feste engmaschige Tannine, schÃ¶ner Speisenbegleiter.

---

**Produzent:** Weingut Kloster am Spitz

---