

Preis: CHF 17.50

75.0 cl.



Wein: 2007 Nepomuk

Land: -sterreich

Region: Burgenland

Bereich: Neusiedlersee-Hagelland

Klassifikation:

Volumenprozent: 13 %

Traubensorten: Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon

Art: Rotwein

Typ: Leichte, fruchtige und eigenständige Rote

Passt zu: Charcuterie, Pastos, Gemusepasteten, Gefugel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkasen.

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, sch¶ner Speisenbegleiter.

Produzent: Weingut Kloster am Spitz
