

**Preis: CHF 34.00**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2004 Opus Eximium

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Burgenland

---

**Bereich:** Mittelburgenland

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 14 %

---

**Traubensorten:** Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt

---

**Art:** Rotwein

---

**Typ:** Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine

---

**Passt zu:** Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.

---

**Service:** Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.

---

**Lagerfähigkeit:** 4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.

---

**Genussreife:** Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.

---

**Bemerkungen:** Cuvée aus den einheimischen Rebsorten Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt, die zum Teil in neuen Barriques ausgebaut wurde. Der Kultwein repräsentiert nunmehr in der XVII Ausgabe am besten den Stil des Hauses: weich, samtig und einfach schön zum Trinken.

---

**Bewertung:** Falstaff 91 / 100

---

**Produzent:** Weingut Familie Gesellmann

---