

**Preis: CHF 31.00**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2006 Pegasos
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Bereich:</b>	Carnuntum
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	14.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Fruchtige Nase, rubinrote Farbe, zarte reife Röstaromen, elegante Frucht mit einem Hauch von Kokos, weiche Tannine die am Gaumen lange nachklingen und dem eleganten Wein einen noblen Ausdruck verleihen.
<b>Produzent:</b>	Weingut Familie Pitnauer