

**Preis: CHF 32.50**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2006 Quo Vadis

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Niederösterreich

---

**Bereich:** Carnuntum

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 14.0 %

---

**Traubensorten:** Merlot, Cabernet Sauvignon, 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:** Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.

---

**Degustation Notiz:** Der Merlot reift früh und hat grosse Beeren. Daher hat der Wein weniger Gerbstoffe und Extrakt. Er bringt körperreiche, runde Weine hervor die schon nach kurzer Lagerung gut trinkbar sind. Ideal hat er sich in Österreich als Cuvee Partner zu Cabernet Sauvignon und Zweigelt erwiesen. Viele der grossen Rotwein Cuvées haben in den letzten Jahren einen Merlot Anteil erhalten.

---

**Produzent:** Weingut Familie Pitnauer

---