

**Preis: CHF 28.00**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2008 Redmont
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Bereich:</b>	Carnuntum
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorten:</b>	Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Leichte, fruchtige und eigenständige Rote
<b>Passt zu:</b>	Charcuterie, Pâtés, Gemüsepasteten, Geflügel, Pasta, gegrilltem Fleisch aller Art, scharfen jungen Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Leicht gekühlt bei 12 - 15 Grad servieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	2 - 4 Jahre, gute Jahrgänge bis 6 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Ab jetzt, längere Lagerung jedoch lohnend.
<b>Degustation Notiz:</b>	Leuchtendes Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase rauchige, mineralische Note. Zart blättrig unterlegte Weichselfrucht, am Gaumen sehr elegant, erinnert ein wenig an Weine der nördlichen Rhone, sehr engmaschig mit herrlicher Fruchtsäße im Nachhall.
<b>Produzent:</b>	Weingut Familie Markowitsch