

Preis: CHF 39.50

75.0 cl.



| | |
|---------------------------|---|
| Wein: | 2005 Tilhofen |
| Land: | Österreich |
| Region: | Niederösterreich |
| Bereich: | Carnuntum |
| Klassifikation: | |
| Volumenprozent: | 13.5 % |
| Traubensorten: | Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| 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: | In der Nase einladende Karamellsäure, Röstnoten und Nougat, darunter feines Brombeerkonfit, zart blättrig. Am Gaumen saftig, elegant harmonische Tannine, klingt sehr lange nach. Die internationale Linie mit gutem Entwicklungspotential. |
| Auszeichnung: | Salon Österreichischer Wein Salonsieger |
| Produzent: | Weingut Trapl |