

Preis: CHF 39.50

75.0 cl.



Wein:	2006 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 Karamellsässe, Röstnoten und Nougat, darunter feines Brombeerkonfit, zart blättrig. Am Gaumen saftig, elegant harmonische Tannine, klingt sehr lange nach. Die internationale Linie mit gutem Entwicklungspotential.
Produzent:	Weingut Trapl