

**Preis: CHF 23.00**

75.0 cl.



<b>Wein:</b>	2006 Vitikult Blaufränkisch
<b>Land:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Bereich:</b>	Mittelburgenland
<b>Klassifikation:</b>	
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Blaufränkisch
<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>	Kann ab sofort mit Genuss getrunken werden.
<b>Degustation Notiz:</b>	Vitikult Blaufränkisch besticht durch Frucht und Klarheit, lässt die tiefgründigen Böden der Weinberge erahnen. Er zeigt Struktur und Charakter, in der Nase intensive Kirsche und Beeren, mineralische Aromen, umschmeichelt den Gaumen mit saftiger Frucht und reifen Tanninen. Geprägt durch seine Herkunft zeigt Vitikult, Terroir und Vielfalt, Typizität und Eigenständigkeit.
<b>Bewertung:</b>	Vinaria Weinguide * / ***
<b>Produzent:</b>	Weingut Familie Heinrich