

**Preis: CHF 44.00**

75.0 cl.



---

**Wein:** 2004 XUR Cuvée

---

**Land:** Österreich

---

**Region:** Burgenland

---

**Bereich:** Neusiedlersee

---

**Klassifikation:**

---

**Volumenprozent:** 13.5 %

---

**Traubensorten:** Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent

---

**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:** Tiefdunkles Rubingranat, fast opake Farbe. In der Nase einladende Edelholznote, dunkle Brombeerefrucht Gewürze wie Nelken und Vanille klingen an. Am Gaumen saftig und elegant, kraftvolle Holznote, die viel Würze mitbringt, dunkles Beerenkonfit, bleibt gut haften, feine Kakaonote in Nachhall.

---

**Produzent:** Weingut Werner Achs

---