WEIN-
EXPERTISE

"VIA ROMANA" CUVÉE
QUALITÄTSWEIN BURGENLAND

ART-NR. 23481

CHARAKTERISTIK Im Glas kräftig rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase Anklänge von Kräutern, Tabak, Schokolade und Zwetschge. Am Gaumen Aromen von kandierter Orangenzeste, rotem Steinobst und samtigen Tanninen.

SPEISENEMPFEHLUNG Diese Rotweincuvée passt hervorragend zu Fleischgerichten, Gegrilltem oder Wild, wie beispielsweise Wildschweingulasch mit Rotkohl und Serviettenknödeln.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14-18°C

REBSORTE(N) Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Blauer Zweigelt

ANBAUGEBIET Burgenland (Österreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 14.00 %Vol., Restzucker 1.20 g/l., Gesamtsäure 5.50 g/l., Enthält keine Spuren von tier. Eiweiß., Enthält Sulfite

AUSBAU Ausbau im Barriquefass.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Neckenmarkt die Winzer eGen - A-7311 Neckenmarkt