



2007 Kapellmeister

Burgenland Esterházy Wein

Leuchtendes Granat mit funkelnder Mitte. Waldbeeren und karamellierte Mandeln in der elegant wirkenden Nase, mit reifen Brombeeren und verführerischen Kirschenkuchennoten unterlegt. Samtig-weicher Gaumenfluss mit runden Tanninen und cremigem Extrakt, viel Zwetschgen und getrocknete Kirschen in der vielschichtigen Mitte, auch Walderdbeeren und Haselnussgebäck, gute Balance und Burgenländische Noblesse bis ins sanft ausklingende Finale.

Bewertung: Score 18/20

Herstellung: Der Wein reifte 12 Monate in französischen Eichenbarriques.

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2017

Traubensorte(n): Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Österreich

Region: Burgenland

Winzer: Esterhazy Wein GmbH & CO KG

Weintyp: Kräftige Rotweine

Passt zu: gebratenem und geschmortem Rindfleisch, Wild, kräftigem Hartkäse oder aber zu Fischgerichten wie ein Loup de mer in der Salzkruste.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Kapellmeister
Burgenland Esterházy Wein

Traubensorte(n): Merlot, Blaufränkisch
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2017