



2006 Merlot Schneiderteil

Neusiedlersee-Hügelland Esterházy Wein

Rubingranat. Sauerkirschen, dunkle Edelhölzer und feiner Nougat, ein Hauch von Dörrzwetschgen und edler Kräuterwürze im vielschichtigen Bouquet. Am Gaumen sehr komplex mit reifem Extrakt und gut stützendem Tanningerüst. Die schokoladige, leicht tabakige Würze bleibt sehr lange im Mund haften, reife Kirschen im Nachhall mit mineralischer Note ein herrlich vielseitiger Speisenwein mit ungemein langem Abgang und grossem Reifepotential.

Bewertung: Falstaff 92-94/100, Rotweinprämierung 08/09

Herstellung: Offenes Maischegärverfahren in 5.000 l Holzgärständen, danach 14 Tage Mazeration. 100% biologischer Säureabbau noch auf der Maische gestartet. Der Wein reifte 16 Monate in Barriques (60% gebraucht, 40% neu), keine Filtration.

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018

Traubensorte(n): Merlot

Alkoholgehalt: 14.0%

Herkunftsland: Österreich

Region: Burgenland

Winzer: Esterhazy Wein GmbH & CO KG

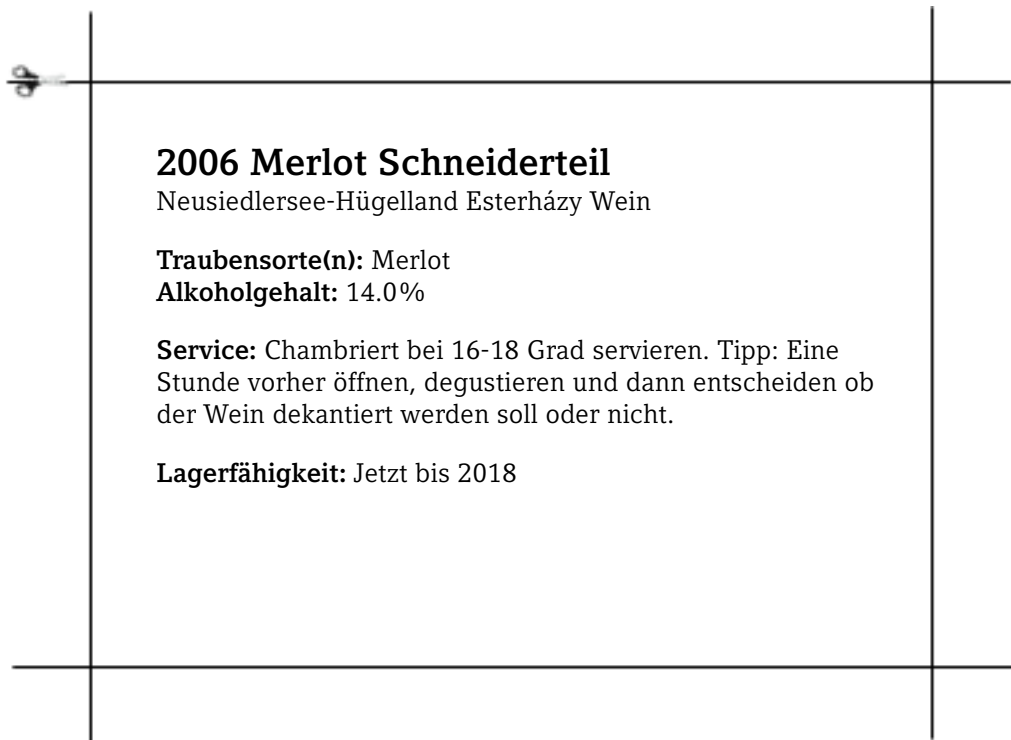
Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Gebratenes und geschmortes Rindfleisch, Wild, kräftige Hartkäse.

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



2006 Merlot Schneiderteil
Neusiedlersee-Hügelland Esterházy Wein

Traubensorte(n): Merlot
Alkoholgehalt: 14.0%

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Lagerfähigkeit: Jetzt bis 2018