



## 2013 PUR

Carnuntum, PUR Wein Genuss

Neu von Trapl und nur in der Magnum erhältlich.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Wachau
<b>Produzent:</b>	PUR Wein Genuss OG
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 96/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Artikelnummer:</b>	0826013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **PUR**

Carnuntum  
PUR Wein Genuss

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Blaufränkisch (Lemberger)  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.