



## 2013 PUR

Carnuntum, PUR Wein Genuss

Une nouveauté signée Trapl, disponible uniquement en magnum.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Autriche
<b>Région:</b>	Basse-Autriche
<b>Sous-région:</b>	Wachau
<b>Producteur:</b>	PUR Wein Genuss OG
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 96/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Référence:</b>	0826013

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **PUR**

Carnuntum  
PUR Wein Genuss

**Origine:** Autriche  
**Notation(s):** Falstaff 96/100  
**Cépage(s):** 100% Blaufränkisch (Lemberger)  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanner.