



## 2013 Cuvée Salzberg

Burgenland Bio, Weingut Heinrich GmbH (Biodynamisch)

**Abbinamenti:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

**Consigli per il consumo:**

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

**Paese d'origine:** Austria  
**Regione:** Burgenland  
**Produttore:** Heinrich

**Valutazioni:**  
**Vinificazione:** 30 Monate in Grossholz

**Viticultura:** Biodynamisch

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

**Varietà d'uva:** 50% Merlot, 50% Blaufränkisch (Lemberger)

**Numero di articolo:** 1553613

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée Salzberg**

Burgenland Bio  
Weingut Heinrich GmbH (Biodynamisch)

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Merlot, 50% Blaufränkisch (Lemberger)
<b>Maturità:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Viticultura:</b>	Biodynamisch
<b>Vinificazione:</b>	30 Monate in Grossholz
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.