



2013 Gabarinza

Burgenland Bio, Weingut Heinrich GmbH (Bio)

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: 20 Monate in Barrique

Viticultura: Bio

Gradazione alcolica: 13.5 %

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

Varietà d'uva: 40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot

Numero di articolo: 1553513

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Gabarinza

Burgenland Bio
Weingut Heinrich GmbH (Bio)

Origine: Austria

Valutazioni:

Varietà d'uva: 40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch (Lemberger),
30% Merlot

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

Viticultura: Bio

Vinificazione: 20 Monate in Barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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