



## 2012 Gabarinza

Burgenland, Weingut Heinrich GmbH (Bio)

**Nota di degustazione:**

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes dunkles Waldbeerkonfit, ein Hauch von Orangenesten, Nuancen von Heidelbeeren, attraktives Bukett. Komplex, gewürzige Nuancen, reife Zwetschgen, präsenste Tannine, schokoladig und lange anhaltend, sicheres Reifepotenzial.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Austria
<b>Regione:</b>	Burgenland
<b>Produttore:</b>	Heinrich
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	1553512

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Gabarinza**

Burgenland  
Weingut Heinrich GmbH (Bio)

<b>Origine:</b>	Austria
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	20 Monate in Barrique
<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.