



2011 Sam

Neckenmarkt-Burgenland, Weingut Wellanschitz

Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Schweinsfilet, Kalbskotelett, Hackbraten, Gulasch, Ragout oder Schmorgerichten. Ebenso hervorragend zu Perlhuhn, Ente, Seelachs oder Rotbarsch sowie zu fettem Rohmilch-Weichkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Burgenland
Produttore:	Wellanschitz
Valutazioni:	Falstaff 90/100
Vinificazione:	13 Monate in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Varietà d'uva:	34% Syrah, 33% Merlot, 33% Zweigelt
Numero di articolo:	0712211

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sam

Neckenmarkt-Burgenland
Weingut Wellanschitz

Origine:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 90/100
Varietà d'uva:	34% Syrah, 33% Merlot, 33% Zweigelt
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.