

---

## Neuberg

---

Diese Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot ist ein klassischer Göttlesbrunner-wir geben zu, wir können nicht genug von ihm bekommen.

---



<b>Aroma</b>	Beeren, Cassis, Zwetschke
<b>Passt zu</b>	Passender Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten
<b>Weinstil</b>	Elegant-harmonisch
<b>Land</b>	Österreich
<b>Sorte</b>	Rotwein
<b>Rebsorten</b>	Blaufränkisch, Sankt Laurent, Zweigelt
<b>Gebiet</b>	Carnuntum
<b>Jahrgang</b>	2016
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Verschluss</b>	Naturkork
<b>Lagerfähig</b>	5 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Säure</b>	5,6
<b>Restzucker</b>	1,0
<b>Qualität</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau</b>	Gebrauchte kleine Holzfässer
<b>Boden</b>	hoher Tonanteil, schwerer Lehm

---

<b>Hersteller</b>	Weingut Grassl, Am Graben 4 u. 6, 2464 Göttlesbrunn, Österreich
<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Bio / Vegan</b>	Vegan
<b>Alkoholgehalt</b>	13,5%