
Neuberg

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



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

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