



Cuvée Peter

QWt Burgenland, Trauttmansdorff, 2012

750 ml

CHF 7.40

statt CHF 15.80

Art-Nr. 40002712

Intensives, frisches Bouquet nach reifen Brombeeren, Preiselbeeren und Pflaumen, mit einem Hauch Minze und weissem Pfeffer im Hintergrund. Am Gaumen zeigt er sich jugendlich, mit einer frischen, saftigen Säure und mit gut eingebundenen Tanninen. Diese schöne Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt ist ausgewogen, einladend und verfügt über einen fülligen Abgang.

Herkunft:	Österreich / Burgenland / Mittelburgenland
Traubensorte:	Blaufränkisch, Zweigelt
Genussreife:	1 bis 8 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Würzige Grilladen, Kalbsbraten an Morchelsauce, Kaninchenragout mit Oliven
Vinifikation:	Gärung im Stahltank
Ernte:	Handlese
Säuregehalt:	5,5g/l
Volumen:	13.0 %
Restzucker:	0,9g/l



Integrierte Produktion zertifiziert