



Cuvée rot In Signo Leonis 0,75 l Heribert Bayer

| | | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|-------------------------------|
| Produkt | 89200480 | Verpackung | Einweg |
| Nettofüllmenge | 0.75 KG | Erhältliche Einheiten | KA 6FL, FL |
| Volumenprozent | 14 % | Marke | Weingut Heribert Bayer |

Weinbeschreibung

| | |
|---------------------------------|---|
| Weinkategorie | Rotwein |
| Jahrgang | 2019 |
| Land Erzeugung | Österreich |
| Gebiet Erzeugung | Burgenland |
| Winzer | Weingut Heribert Bayer |
| Appellation | Burgenland QW |
| Rebsorte | Cuvée |
| Weincharakter | kräftig, dicht, gehaltvoll |
| Bewertung | Falstaff 98 Punkte von 100, Vinaria **** , A la carte 96 Punkte von 100 |
| Sensorische Beschreibung | Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Ockerrandaufhellung. Feine Edelholzwürze, Velours, Vanille und Nougat, Brombeernuancen, Heidelbeeren, Cassis, kandierte Orangenesten. Saftig, straff und komplex, süße Waldbeeren, feines Nougat, samtige, tragende Tannine, extraktsüßer Abgang, mineralisch-salzige Nuancen, elegant und lange anhaftend, großes Zukunftspotenzial. (Peter Moser - Falstaff, 24.11.2023) |

| | |
|---------------------------|---|
| Verschlussart | Naturkork |
| Rebsorten im Cuvée | Blafränkisch, Zweigelt Cabernet Sauvignon |
| Restzucker | trocken / brut |
| Restzuckerwert | 1,0 g/l |
| Säuregehalt | - |
| Glasform | Bordeaux |
| Trinkreife | 3 bis 15 Jahre |
| Speisempfehlung | Luftgetrockneter Schinken, Patatas Bravas mit würziger Paprikasauce, Paella mit Fleisch, Chili sin Carne mit Tofu, Chorizo-Kartoffel-Eintopf, Marrokanische Rindfleisch-Tajine mit Kichererbsen, Pimientos de Padrón gefüllt mit spanischer Blutwurst, Lammkeule mallorquinische Art, Hartkäse würzig, Halbharter Käse (Gruyère, Comté, Pecorino) |