



## Cuvee Massiv 14.5% 1.5L JG20, WG Keringer

Produkt	<b>146035</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 3FL</b>
Volumenprozent	<b>14,5 %</b>	Marke	<b>Weingut Keringer</b>

### Inhaltsstoffe

enthält Sulfite

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Land Erzeugung</b>	Österreich
<b>Gebiet Erzeugung</b>	Burgenland
<b>Winzer</b>	Weingut Keringer
<b>Appellation</b>	Burgenland QW
<b>Rebsorte</b>	Cuvée
<b>Weincharakter</b>	kräftig, dicht, gehaltvoll
<b>Bewertung</b>	-
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Ockerrandaufhellung. Feine Edelholznuancen, Vanille und Tabak, reife dunkle Beerenfrucht, etwas Nougat, facettenreiches Bukett. Kräftig, dabei elegant und feinwürzig, tragende Tannine, mineralisch, schokoladige Nuancen im Finale, wird von weiterer Flaschenreife profitieren. (Peter Moser - Falstaff, 24.06.2024)

<b>Verschlussart</b>	Naturkork
<b>Rebsorten im Cuvée</b>	Blaufränkisch, Rathay, Blauer Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Restzucker</b>	trocken / brut
<b>Restzuckerwert</b>	-
<b>Säuregehalt</b>	-
<b>Glasform</b>	Bordeaux
<b>Trinkreife</b>	4 bis 8 Jahre
<b>Speisenempfehlung</b>	Wildragout mit Butterspätzle, Wildbret geschmort, Steak vom Wildbret mit süßlichen Beilagen, scharfes Hackfleischragout, Lamm in würzig, scharfer Sauce, Rindfleisch in würzig, scharfer Sauce, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet