



## Carmen on Air 2023 Triebaumer 0.75L

Produkt	<b>201739</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	<b>750 ml</b>	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 6FL</b>
Volumenprozent	<b>13,5 %</b>	Marke	<b>Weingut Günter und Regina Triebaumer</b>

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein	<b>Verschlussart</b>	Drehverschluss
<b>Jahrgang</b>	2023	<b>Rebsorten im Cuvée</b>	-
<b>Land Erzeugung</b>	Österreich	<b>Restzucker</b>	trocken / brut
<b>Gebiet Erzeugung</b>	Burgenland	<b>Restzuckerwert</b>	-
<b>Winzer</b>	Weingut Günter und Regina Triebaumer	<b>Säuregehalt</b>	4,3 g/l
<b>Appellation</b>	Wein aus Österreich	<b>Glasform</b>	Rotwein
<b>Rebsorte</b>	Carménère	<b>Trinkreife</b>	2 bis 7 Jahre
<b>Weincharakter</b>	saftig, harmonisch, elegant	<b>Speisempfehlung</b>	Wildragout mit Butterspätzle, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, Rinderfiletsteak gebraten, Roastbeef, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig, Weichkäse mit Rotschmiere
<b>Bewertung</b>	-		
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Schönes Purpur mit violetterm Rand. Fast übertriebener Fruchtausdruck mit deutlichen Aromen von Veilchen und frischem Flieder, unterlegt von Minze und frisch geernteten Heidelbeeren. Trocken, ausgesprochen mild in Säure und Gerbstoff. Das Fruchtpotpourri wird von feinem Kakao und etwas frischem Tabak begleitet. Sehr genussvoll und delikat.		