



## Blaufränkisch Reserve 2022 Triebaumer 0.75L

Produkt	<b>201762</b>	Verpackung	<b>Einweg</b>
Nettofüllmenge	<b>750 ml</b>	Erhältliche Einheiten	<b>FL, KT 6FL</b>
Volumenprozent	<b>14 %</b>	Marke	<b>Weingut Günter und Regina Triebaumer</b>

### Weinbeschreibung

<b>Weinkategorie</b>	Rotwein	<b>Verschlussart</b>	Drehverschluss
<b>Jahrgang</b>	2022	<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>	6,7 g/l
<b>Appellation</b>	Burgenland QW	<b>Glasform</b>	Bordeaux
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch	<b>Trinkreife</b>	3 bis 8 Jahre
<b>Weincharakter</b>	kräftig, dicht, gehaltvoll	<b>Speisempfehlung</b>	Ratatouille, Letscho, Pasta mit Trüffel, Ravioli mit Fleischfüllung, Wildragout mit Butterspätzle, Wildbret geschmort, gebratener Lammrücken mit würziger Sauce, Zwiebelrostbraten, Steak vom Hirschrücken, Hartkäse würzig
<b>Bewertung</b>	Falstaff 93 Punkte von 100		
<b>Sensorische Beschreibung</b>	Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Frische Brombeeren, dunkle Kirschen, mineralischer Touch, mit kandierten Orangenzenen unterlegt. Komplex, saftig, rotbeerige Nuancen, reife Tannine, frisch strukturiert, salzige Note, ein lebendiger Speisenbegleiter mit Entwicklungspotenzial. (Peter Moser - Falstaff, 25.11.2024)		