



Cuvée Bertrand 2018

QWT Niederösterreich, Schloss Gobelsburg

| | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Traubensorten | Pinot Noir, St. Laurent, Zweigelt |
| Herkunft | Österreich, Niederösterreich |
| Produzent | Schloss Gobelsburg |
| Ausbau | im grossen Holzfass |
| Spezifikation | Vegan Naturnah |
| Ausschanktemperatur | 16 bis 18 Grad Celsius |
| Trinkreife | 1 - 6 Jahre |
| Alkoholgehalt | 13 % |
| Artikelnummer | 40004718 |

Beschreibung

Diese Cuvée ist Pater Bertrand gewidmet, der als Letzter aus der Mönchsgemeinschaft das Weingut bis 1980 leitete. Vom Pinot Noir geprägt, zeigt der Wein ein vielschichtiges Aromabild: einen Hauch Flieder, Hagenbutte, Blutorange und Dörripfl aume, Lakritze und Trüffel mit rauchiger Note. Die Tannine sind reif, samtig und weich, der Geschmack ist würzig-fruchtig.

Passt zu

Zürcher Geschnetzeltes, Gulasch, Kalbsleber

Wissenswert

zertifizierte integrierte Produktion, vegan