



Feiler-Artinger Solitaire 2018

Rust, Weingut Feiler-Artinger

Herkunftsland:	Österreich
Region:	Burgenland, Neusiedlersee
Auszeichnung(en):	Falstaff 97 Punkte Gault Millau 19 Punkte
Traubensorte(n):	Blaufränkisch 87%, Merlot 13%
Alkoholgehalt:	13,5 %
Optimale Trinktemperatur:	16-18°C
Degustationsnotiz:	tiefdunkles rubingranat mit schwarzem Kern. In der Nase dunkle Waldbeerenfrucht, zarte Edelholznüancen, unterlegt von Vanille und Schokolade. Am Gaumen komplex, reife Herzkirschen, feine Süße, seidige Tannine, finessenreich strukturiert, mineralisch, reife Frucht nach Brombeeren, langer Nachhall
Vinifikation:	Vergärung im Edelstahltank und Holz. Maischestandzeit 3 Wochen, Reifung in Barriques für 24 Monate, 50% davon neues Holz
Kulinarische Empfehlung:	passt hervorragend zu Rind-, Lamm- und Wildgerichten
Inhalt:	75 cl
Preis pro Flasche:	CHF 41.—inkl. MwSt.
Artikel Nr.:	AF01301.18.075

