

Comondor 2017

Art. Nr.: 1218617

Hersteller: Anita & Hans Nittnaus, Gols

3. PLATZ Kategorie Cuvée bei der Falstaff Rotweingala 2019

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Burgenland

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2039

Bodentyp: Lehm, Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Händische Ernte und Selektion, Spontanvergärung, 18 Monate Reife in 500 l Holzfässern

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Bewertung:

A la Carte: 96

Falstaff: 96

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Käse: Rotschmierkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 62.10

Verkostnotiz

Dichtes Schwarzrot, in der Nase tiefe, dunkle, komplex-würzige Frucht mit viel Stoff, am Gaumen schöne Balance, kraftvoll und fein, lang und nachhaltig im Abgang.