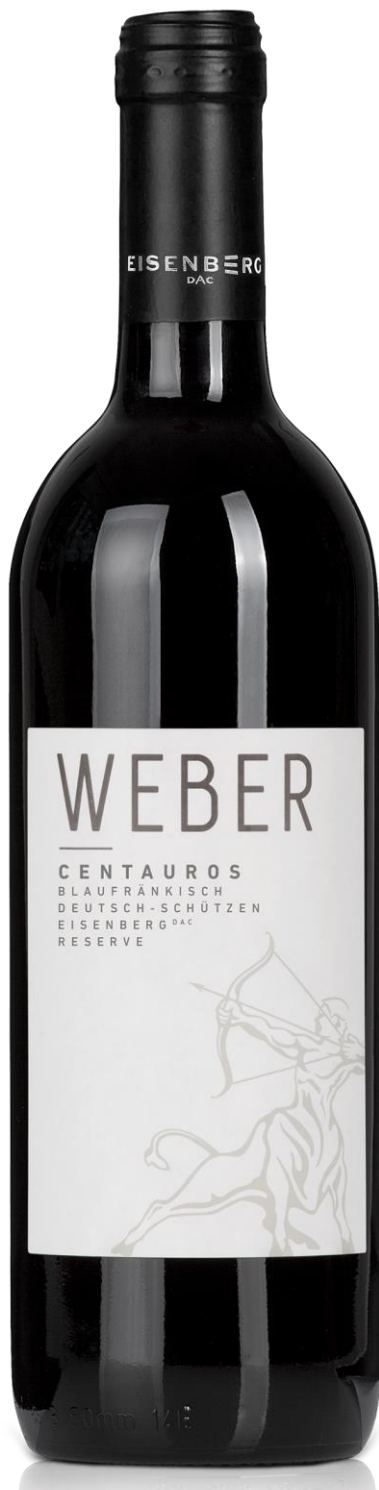


# WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



## CENTAUROS BLAUFRÄNKISCH DEUTSCH-SCHÜTZEN EISENBERG<sup>DAC</sup>RESERVE

---

Jahrgang: 2020

Vinifikation: Ausbau im Barrique

Alter der Reben: 50 - 60 Jahre

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit\*: 5 - 15 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas - Blaufränkischglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Naturkork

Weincharakter: leichtfüßig · harmonische Struktur · lebendig

---

Die Farbe: Dieser reine Blaufränkisch, aus alten Reben stammend und im Barrique ausgebaut zeigt sich im Licht – dunkel, satt, kräftig, voll & am Rand eine weiche Aufhellung  
In der Nase: taucht in eine reife, süße, saftige Kirsche, mit vollen Aromen

Am Gaumen: zeigt er sich elegant & leichtfüßig. Die feine Säure macht den Wein verspielt und die Tannine verpassen ihm den nötigen Körper · Er besitzt eine harmonische Struktur  
Im Abgang ist er lebendig und frisch · Auf der Zunge hinterlässt er den Geschmack von dunkler Schokolade

Zum Genießen: Beef Tatar mit poschierten Ei und für fleischlose Esser ein rote Rüben Beef Tatar mit Rucola Salat.  
Als Nachspeise ein Mousse au Chocolat auf Kirschenspiegel

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

**lebendig, authentisch, kraftvoll**