

Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich



www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at

2023 Carnuntum

Für diesen Wein haben wir erstmals eine Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt kreiert.

Vom Blaufränkisch bezieht der Wein seine Eleganz, seine Vielschichtigkeit und eine gewisse Distinguiertheit.

Der Zweigelt wiederum liefert Lebensfreude, fröhliche Zugänglichkeit und eine faszinierende Aromatik.

Am besten spielt dieser Wein seinen Charme aus, wenn man ihn richtig gut kühlt. Man kann ihn direkt aus dem Kühlschrank in Pinot Gläsern servieren, die dürfen dann gerne beschlagen.

Jedenfalls empfehle ich eine Maximaltemperatur von 12 Grad. Und er passt auch immer dann, wenn man eigentlich an Weisswein denken würde. Also nicht nur zu dunklem Fleisch, sondern auch zu Pastagerichten, zu Pilzen, zu Geflügel, zu Salaten. Oder auch ganz einfach als erfrischender Begleiter auf der Terasse oder zum Grillen.



Informationen

Kirchengasse 24	
Kirsch & Zweigelt	
2472 Prellenkirchen	
SORTEN	Blafränkisch & Zweigelt
ALKOHOL	12,5
Carnuntum, Österreich	
RESTZUCKER	1
SAEURE	5
FLASCHEN	4.500



www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at