

„KIEBITZ“ 2008

Beschreibung: trockener Weißwein
Traubensorten: Pinot Gris/Welschriesling/
Scheurebe
Serviertemperatur: 8-10°C
Technische Daten: Alc. 12,5 % vol.
Restzucker: 12 g/l
Lagerpotential: 10 to 15 Jahre

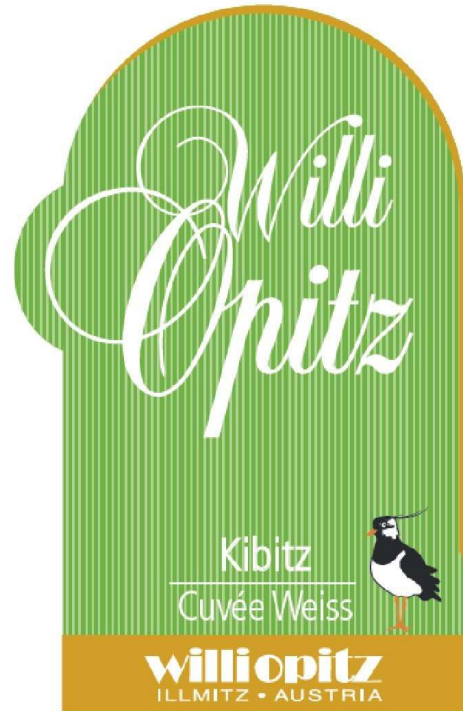
Der "Kiebitz" ist ein im Nationalpark Neusiedlersee beheimateter Wasservogel. Wir haben diesen Wein als Tribut an die Natur so benannt.

Weinbeschreibung:

Charmante Honignase, frisch am Gaumen mit einem Hauch Pfirsich und Aprikose, balanciertes Honig-Zitrus Finish

Empfohlene Speisenkombinationen:

Dieser Wein ist sehr universell einsetzbar und bietet sich zu fisch, hellem Fleisch und Pastagerichten an, ist aber auch pur ein Genuss!



C.I.A. (Catering by Iain & Angela/Illmitz/Burgenland) empfiehlt:

„Fish, Chips & Mushy Peas“ - Zander vom Neusiedlersee



Latest News über C.I.A. unter: www.private-dining.at
Latest News über das Weingut Willi Opitz: www.willi-opitz.at