



CABERNET SAUVIGNON SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Die intensive dunkelrote Purpurfarbe ist Ausdruck des hohen Reifegrades. Komplexe Nase von reifen, roten Früchten, kombiniert mit schwarzem Pfeffer und exotischen Gewürzen. Andeutungen von Schokolade- und Kaffeenoten zeugen vom 18-monatigen Ausbau in Barrique-Fässern. Erfreulich vollmundig am Gaumen mit perfekter Tannin-Struktur, intensiv und sehr ausgewogen. Ein sehr eleganter und ausdrucksvoller Wein. Passt sehr gut zu Grill- und Pastagerichten.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 3,78 g/l Jahrgang: 2007 Verpackung: Karton à 12 Flaschen

Preis: € 14,00 (inkl. MwSt.)



MALBEC SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Die intensiven dunkelroten Purpurakzente zeugen von einer hervorragenden Reifung. Komplexe anspruchsvolle Nase, reife rote Fruchtaromen wie Johannisbeeren, Pflaumen, Weichseln verschmelzen mit würzigen Nuancen. Aufgrund der Reifung im Barrique zeigen sich angenehme Vanille- und Kaffeenoten. Am Gaumen präsentiert er sich angenehm mit süßen Tanninen; sehr gut ausbalanciert. Lang anhaltender Abgang, sehr elegant. Hervorragend für Grillgerichte und Käseplatten geeignet.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 2,41 g/l Jahrgang: 2007 Verpackung: Karton à 12 Flaschen

Preis: € 14,00 (inkl. MwSt.)



MERLOT SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Dunkelrot funkelnd im Glas mit leicht violetten Reflexen. In der Nase öffnen sich Aromen nach Beeren und roten Früchten, begleitet von würzigen Nuancen wie frischer Minze und Eukalyptus. Durch den mehrmonatigen Teilausbau in Barrique-Fässern kommen interessante Vanille- und Kaffeenoten hervor. Der Wein ist ausdrucksvoll am Gaumen, sehr komplex mit perfekter Tannin-Struktur, ausgewogener Säure und reifer Frucht. Ein Wein, der Trinkvergnügen garantiert. Unsere Weinempfehlung für Teig- und Fleischgerichte.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 2,41 g/l Jahrgang: 2007 Verpackung: Karton à 12 Flaschen

Preis: € 14,00 (inkl. MwSt.)



PINOT NOIR SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Intensiv in der Farbe, besticht durch hohe Aromatik mit Anklängen an Rosen und Veilchen in Kombination mit roten Beeren wie Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Ein abgerundeter Wein mit mineralischer Note und vom mehrmonatigen Barrique-Ausbau stammenden Vanille- und Kakao-Anklängen. Charakterisiert ist dieser Wein mit opulentem Körper, viel Frucht, einem spannenden Tanningerüst und moderater Säure. Ein sortentypischer, wohlschmeckender Pinot Noir. Wir empfehlen diesen Wein zu Pfannen- und Nudelgerichten.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 2,14 g/l Jahrgang: 2008 Verpackung: Karton à 6 Flaschen

Preis: € 14,50 (inkl. MwSt.)



CHARDONNAY SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Die von grünlichem Gelb dominierte Farbe zeugt von sehr guter Reifung. Die Nase ist komplex. Zitrusaromen kombiniert mit tropischen Früchten und eine hohe Mineralik ergeben einen harmonischen, abgerundeten Wein, der durch den Ausbau im Eichenfass zusätzlich noch durch elegante Vanillenoten und Anklänge an weiße Kokosnuss brilliert. Das Gefühl am Gaumen ist sehr angenehm, fruchtig und frisch.

Der Wein weist einen sehr guten Körper und einen lang anhaltenden Abgang auf, ist gut ausbalanciert und ist angenehm zu trinken. Genießen Sie diesen Wein zu hellem Fleisch, Pasta und Mediterraner Küche..

Alc.: 13% Vol. Restzucker: 2,55 g/l Jahrgang: 2010 Verpackung: Karton à 12 Flaschen

Preis: € 14,00 (inkl. MwSt.)



SAUVIGNON BLANC SAURUS PATAGONIA SELECT

Weinbeschreibung: Intensiv in der Farbe, besticht durch hohe Aromatik mit Anklängen an Rosen und Veilchen in Kombination mit roten Beeren wie Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Ein abgerundeter Wein mit mineralischer Note und vom mehrmonatigen Barrique-Ausbau stammenden Vanille- und Kakao-Anklängen. Charakterisiert ist dieser Wein mit opulentem Körper, viel Frucht, einem spannenden Tanningerüst und moderater Säure. Ein sortentypischer, wohlschmeckender Pinot Noir. Wir empfehlen diesen Wein zu Pfannen- und Nudelgerichten.

Alc.: 13% Vol. Restzucker: 2,96 g/l Jahrgang: 2010 Verpackung: Karton à 12 Flaschen

Preis: € 14,00 (inkl. MwSt.)



Es gelten die AGB's die unter www.productos-argentinos.at abrufbar sind.

Die Preise sind per Stk. und bei eine Mindestabnahme von 5 geschlossenen Kartons, ohne MwSt. und ab Lager Wien

