



## Walter Glatzer Blaufränkisch Reserve 2015

Carnuntum

Autriche > Carnuntum

Garde :  
3 - 5 ans

% Vol :  
13.00°



### Cépage(s) :

Blaufränkisch (100%)

### Notes de dégustation

**Robe** : Rouge foncé.

**Nez** : Épicé et sec avec des arômes de fruits rouges et plus particulièrement de mûres.

**Palais** : Riche, aux tannins bien enrobés et complexes.

### Accords mets-vin

Lasagnes, souris d'agneau, pizza napolitaine, spaghettis à la bolognaise, côtes de bœuf rôtie à la moelle, rôti de chevreuil, fromage à pâte dure.

### Terroir

Les vignobles ont été strictement sélectionnés pour leurs sols argileux.

### Vinification

Macération de 2 semaines, élevage de 12 mois en barriques de chêne.

OBRIST

OBRIST SA  
Av. Reller 26  
CH-1800 Vevey 1

Tél : +41 (0)21 925 99 25  
Fax : +41 (0)21 925 99 15  
www.obrist.ch