# BAUER·PÖLTL
## Weinhof

Weinhof Bauer·Pöltl
Brunnenweg 1
7312 Horitschon·Unterpetersdorf

+43 (0) 2610 43226 Fax DW 24

www.bauerpoeltl.at
weinhof@bauerpoeltl.at

AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft

VEGAN

## Domus Petri 2022




| | |
|---|---|
| Sorte: | Cuvée aus Zweigelt und Merlot |
| Prüfnummer: | BIO-Wein AT-BIO-402<br>LN17732/24 |
| Herkunft: | Mittelburgenland, Horitschon |
| Boden: | Lehmige Braunerde |
| Ernte: | September/Oktober 2022 |
| Ausbau: | Vergärung im Edelstahltank<br>ausgebaut in gebrauchten, kleinen Holzfässern |
| Abfüllung: | 30.07.2024 |
| Charakteristik: | granatrot, zarter Kirsch-Pflaumenduft<br>mild, samtiger Körper<br>charmat und trinkfreudig |
| Werte: | 13,5 % Alkohol<br>5,7 g/l Säure<br>2,5 g/l Restzucker – trocken |
| EAN – Code: | 9120018333455 |

| | |
|---|---|
| Empfehlung: | Trinkreife: 2024 – 2030<br>Temperatur: 18 – 20°C<br>Essen: universeller Speisebegleiter, der vielseitig einsetzbar ist.<br>Auch zu gewürzten Speisen. |
| Kommentar: | „domus petri" steht für Fruchtigkeit und Trinkvergnügen.<br>Seine verspielten Duftnoten und die grazilen Tannine animieren<br>den Genießer zu höchstem Trinkgenuss. |

Foto © Mili Badic