



CABERNET SAUVIGNON SAURUS

Weinbeschreibung: Tiefrote, sehr intensive Farbe. Die Nase zeigt einen Mix aus verschiedenen Aromen wie Beerenfrüchten, schwarzem Pfeffer und Gewürzen. Vanille- und Kaffeenoten zeugen vom Ausbau im Eichenfass. Der Wein ist sehr gut strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen, frisch und fruchtig. Ein jugendlicher, trinkfreudiger Wein mit Eleganz und Charakter.

Als Weinempfehlung zu Fischgrillgerichten, Pasta und Grillfleisch.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 4,02 g/l

Preis: € 10,00 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen



MALBEC SAURUS

Weinbeschreibung: Der Anblick offeriert rote Töne, die sich im Laufe des Lüftens in dunkleres Rot verwandeln. In der Nase entdeckt man verschiedene Blumennoten und Aromen von roten Früchten wie Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, begleitet von feinen Vanille- und Kakaonoten aus dem Barrique-Ausbau. Sehr rund am Gaumen, fruchtig mit süßen Tanninen und moderater Säure.

Hervorragende Begleitung zu Pfannen- und Grillgerichten.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 3,02 g/l

Preis: € 10,00 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen



MERLOT SAURUS

Weinbeschreibung: Der intensive dunkle Farbton zeigt einen hohen Reifegrad. Fruchtaromen sowie Anklänge an Minze und Gewürzen werden von einem Touch Vanille begleitet, der dem Wein eine elegante Note verleiht, die durch die Reifung im Eichenfass noch verstärkt wird. Der Wein ist fruchtbetont am Gaumen und weist eine angenehme Säure- und Tanninstruktur auf.

Unsere Empfehlung: Passt zu mediterranen Speisen, verschiedenen Salatkreationen und zu Mozzarella & Tomaten.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 3,85 g/l

Preis: € 10,00 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen



PINOT NOIR SAURUS

Weinbeschreibung: Der Anblick offeriert rote Töne, die sich im Laufe des Lüftens in dunkleres Rot verwandeln. In der Nase entdeckt man verschiedene Blumennoten und Aromen von roten Früchten wie Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, begleitet von feinen Vanille- und Kakaonoten aus dem Barrique-Ausbau. Sehr rund am Gaumen, fruchtig mit süßen Tanninen und moderater Säure.

Dieser Wein eignet sich besonders gut zu leichten Fleischgerichten, Pasta und Salatvariationen.

Alc.: 14% Vol. Restzucker: 2,21 g/l Jahrgang: 2009

Preis: € 10,80 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen



CHARDONNAY SAURUS

Weinbeschreibung: Dieser Chardonnay präsentiert sich in einer grün-gelben Farbe. Zitrusaromen harmonisieren mit einigen tropischen Früchten und Blumendüften. Seine kurze Eichenlagerung erzeugt einen eleganten Touch von Vanille und weißem Kakao. Angenehm im Mund, fruchtig, frisch mit guter Säure und sehr gut ausbalanciert. Eignet sich ausgezeichnet zu Fisch- und Nudelgerichten.

Alc.: 13,5% Vol. Restzucker: 4,00 g/l

Preis: € 10,00 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen



SAUVIGNON BLANC SAURUS

Weinbeschreibung: Zartes Gelb, an der Nase Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Limetten mit duftigen Grasnoten.

Das Erlebnis am Gaumen frisch und fruchtig, mit einer dezenten Säure, sehr ausgewogen und stimmig ausbalanciert.

Unsere Weinempfehlung passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Pasta und Salate.

Alc.: 13,5% Vol. Restzucker: 2,96 g/l

Preis: € 10,00 (inkl. MwSt.)

Verpackung: Karton à 12 Flaschen

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

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

