

Liebe Weinfreunde

Wir beschreiben und empfehlen in diesem Newsletter einen preiswerten Wein des Weingutes von Franz und Christine Netzl, Göttlesbrunn.

Franz Netzl vinifiziert gemeinsam mit seiner Tochter Christina charakterstarke, finessenreiche und vor allem tiefgründige Weine. Das Credo des Weingutes ist, die Typizitäten der Rebsorten und Lagen in den Weinen erkennbar zu wiedergeben. Zweigelt – die Traube, die im Carnuntum besonders gut gedeiht – dient bei den meisten Weinen des Weingutes Netzl als Basis.



Als **Februar-Angebot** stellen wir Ihnen den preiswerten **Carnuntum Cuvée 2015** vor:

Die Familie Netzl beschreibt das Riedencuvée - aus je einem Drittel Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot - wie folgt: *„schönes Rubingranat, würzige Frucht, dunkelberig, saftig und elegant mit angenehmen Tanninen. Der Wein ist 8 Monate in grossen Eichenholzfässern gereift; ausgezeichnet passt der Wein zu kalten Fleischgerichten oder zur klassischen Küche mit Schwein und Rind sowie einem vielfältigen Käse- buffet“*.

Wir bieten Ihnen die Normal-Flasche zu EUR 7.50 an.

In unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne ein Glas zur Verkostung an.

Herzliche Grüsse

Irmgard und Josef Vonbun