

# DOLLE

## BLAUBURGER



KAMPTAL AUSTRIA ÖSTERREICH

### Degustation

Durchscheinendes Rubinrot; gibt sich zu Beginn etwas zurückhaltend und zeigt erst am Gaumen seine kirschige, zart unterlegte Frucht, die an rote Ribisel und Beeren-Confit erinnert. Ansprechender, unkomplizierter Rotwein mit tadellosem Fruchtrückhalt sowie erdig-rustikalen Einflüssen; der sich bis zum Schluss in sympathischer Geradlinigkeit übt; Süffelwein in rot.

### Speiseempfehlung

Hausmannskost, vor allem Geselchtem oder Rindsgulasch oder Bohnen mit Speck

#### Traubensorte

Blauburger

#### Riede / Boden

Löss

#### Klassifizierung

#### Weinbaugebiet

Kamptal - Austria

#### Qualitätsstufe

Qualitätswein, trocken,  
12,5% Vol. Alkohol

#### Rebenerziehung

Hochkultur mit 4300  
Stöcken/Hektar

#### Weinbereitung

5-6 Tage Maischever-  
gärung, danach Lagerung  
im großen Holzfass.

#### Lagerung

bis 5 Jahre  
Die ideale Trinktemperatur  
liegt zwischen 14 und 16  
Grad.

TRADITIONSWEINGUT

Peter Dolle



Herrengasse 2  
A-3491 Strass im Strassertal

[www.dolle.at](http://www.dolle.at)  
[weingut@dolle.at](mailto:weingut@dolle.at)

T + 43 (0) 2735 2326  
F + 43 (0) 2735 2857