

**HEIDEBODEN**  
Neusiedlersee Burgenland  
**Weingut Temer**  
**Gols Österreich**



**Provenance**  
Burgenland, Autriche

**Cépage(s)**  
Zweigelt, Blaufränkisch et St. Laurent

**Dégustation**  
Robe: rouge rubis foncé  
Bouquet: épanoui, tabac, vanille  
Palais: vin chaleureux, aux notes de caramel, fruits rouges, tannins bien fondus

**Température de service**  
18-19°C

**Accords gastronomiques**  
Lasagne, Tortellini, rôti mijoté, filet de boeuf, mets de chasse

**Durée de garde**  
3-6 ans

**Herkunft**  
Burgenland, Österreich

**Traubensorte(n)**  
Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent

**Degustation**  
Farbe: Dunkles Rubin-rot  
Bouquet: Vielschichtig, leichte Tabak-Note, Vanille-Noten  
Gaumen: Rote Beeren, mit Noten von Karamell, gut eingebundene Tannine

**Trinktemperatur**  
18-19°C

**Idealer Begleiter zu**  
Lasagne, Tortellini, Schmorbraten, Rindsfilet, Wildgerichte

**Reifungspotential**  
3-6 Jahre