



Wein des Monats September: Seggauer MESSWEIN

Beschreibung:

Cuvée: Traminer, Riesling, Muskat Ottonel
Lage: Sausal
Jahrgang: 2015

Mittleres Grüngelb.
Kräftige, reife Cuvée aus Traminer, Muskat Ottonel und Riesling.
Sehr harmonisch und klar im Duft, wobei der Traminer überwiegt.
Am Gaumen zarte Würzkomponenten und feine Mineralität.
Dichte Struktur ohne Üppigkeit.

Middle green-yellow.

Strong, mature cuvée made of Traminer, Muscat Ottonel and Riesling.

Very harmonious and clear scent, though the Traminer predominates.

Subtle hints of zest on the palate and fine minerality.

Compact structure with no sumptuousness.

Jetzt im Bischöflichen Weinkeller/Fl. ab **€ 8,20**
statt: € 9,10

6er Karton in Aktion: **€ 47,00** statt € 52,20



Öffnungszeiten im Bischöflichen Weinkeller

SEPTEMBER & OKTOBER

Montag – Samstag: 10 – 12 & 13 – 18 Uhr

Sonntage & Feiertag: 10 – 16 Uhr

T +43 (0) 3452 824 35 7600

E wein@seggau.com

NEU: Exklusive Workshop-Angebote für Weinkenner & Experimentierfreudige

- Eine sinnliche Erfahrung „Sensorik- und Verkostungsworkshop“
- Eine Reise durch 2 Geschmackswelten: „Wein und Käse“
- Ein verführerisches DUO „Wein und Schokolade“

Fordern Sie unseren Seggauer WEINBoten an!