

CLAUS PREISINGER

# Puszta Libre

Österrike · Årgång 2025



PRIS

**180** kr

Jämförpris 240 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	11,5 % vol
Årgång	2025
Druvor	St-laurent, Zweigelt
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9526701

## SMAKKLOCKA

Fyllighet	<div style="width: 25%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	4
Fruktsyra	<div style="width: 75%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	10
Strävhet	<div style="width: 25%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	4
Fatkaraktär	<div style="width: 10%;"><div style="background-color: #800000; height: 10px;"></div></div>	1

## OM VINET

Puszta Libre är ett mjukt och bärigt rött vin från Österrike, skapat av Claus Preisinger med fokus på ekologisk odling. Vinet har en fräsch och fruktig smak med toner av körsbär, hallon och viol, ackompanjerat av basilika och en hint av blodapelsin. Den blåliga färgen och den låga alkoholhalten på 11,5% gör det till ett lättsamt och tillgängligt vin. Serveras svalt vid 12–14°C, passar det utmärkt till vegetariska rätter, ljust kött eller som ett aptitretande sällskapsvin till kallskuret och småplock. Vinet är buteljerat i en lättare glasflaska med medelstor CO2-påverkan, vilket speglar ett miljömedvetet tänk....

## KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

**476 kcal**

alkohol 476 · socker 0 kcal

PER 15 CL

**95 kcal**

alkohol 95 · socker 0 kcal



Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

## PRODUCENT & IMPORTÖR

### PRODUCENT

## Claus Preisinger

Claus Preisinger producerade sin första årgång år 2000. Egendomen är biodynamiskt certifierad och produktionen består bland annat av viner som jäst och lagrats på amfora. Vinet Puszta Libre! är inspirerat av de röda gamayvinerna från Beaujolais.

### IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

## Veritabel Vin AB



# Puszta Libre

Österrike · Årgång 2025

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

## UTSEENDE

Färgdjup ljus      djup

Nyans

Klarhet

## DOFT

Intensitet svag      kraftig

Frukt  Bär  Citrus  Krydda  Ek / fat  Blommor  örter  Mineral

Animalisk

Anteckningar

## SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	<input checked="" type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Strävhet	<input checked="" type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Sötma	<input type="radio"/> —	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12
Fruktsyra	<input checked="" type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 1	<input type="radio"/> 2	<input type="radio"/> 3	<input type="radio"/> 4	<input type="radio"/> 5	<input type="radio"/> 6	<input type="radio"/> 7	<input type="radio"/> 8	<input type="radio"/> 9	<input type="radio"/> 10	<input type="radio"/> 11	<input type="radio"/> 12

Eftersmak kort      lång

Anteckningar

## HELHET

Mitt betyg  1  2  3  4  5 Poäng \_\_\_\_\_ / 100

Köper igen?  Ja  Nej  Kanske

Passar till

## EGNA ANTECKNINGAR

