

GRANAT 2013

ZWEIGELT · CABERNET SAUVIGNON



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

ORTSWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM Die Lage Scheibner zeigt einen bedeutenden Kalkanteil im Wurzelbereich, während der Oberboden mit sandigem, schottrigem Lehm und Löss bedeckt sind. Durch die kesselförmige Anlage ist der Weingarten besonders dem Wind ausgesetzt und zählt zu einer der trockensten Lagen in der Region. Für uns ist sie deshalb eine hervorragende Grundlage für langlebige Rotweinsorten wie Zweigelt oder Cabernet Sauvignon, die hier ihre ganz spezielle und gleichsam elegante Tanninstruktur ausprägen können.

DER WEIN

TROCKEN · Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, schwarze Waldbeerfrucht, ein Hauch von Kardamom. Stoffig, feine Zwetschgenfrucht, etwas Nougat, zart nach Gewürznelken im Abgang, mineralischer Rückgeschmack, zeigt eine sehr gute Länge, etwas trockener Nachhall — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Das Weinjahr war abwechslungsreich: warm und kalt, feucht und trocken. Trotz aller Wetterkapriolen haben wir durch intensive Arbeit im Weingarten und der sorgfältigen Wahl des Lesezeitpunktes die Erwartungen und Prognosen bei den Rotweinen übertroffen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige und würzige Speisen, Gerichte mit Innereien, Schmorgerichte mit Rind und Eintöpfe, Steaks und Barbecue, würzige Käsesorten und herzhaftes Jausen

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR

14–16°C

TRINKREIFE

2021–2034

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in keinen Eichenfässern gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei bei 28–30°C im Stahltank

ALKOHOL

14,5 %vol.

SÄURE

5,7 g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500391

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500407