

GRANAT 2014

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

Durch die schwierigen Witterungsverhältnisse, im Sommer und Herbst 2014, hatten wir in den Weingärten alle Hände voll zu tun. Wir freuen uns, dass sich unsere Anstrengungen bezahlt gemacht haben und es uns durch strenge Selektion gelungen ist, feine Weine mit viel Raffinesse und Frische zu vinifizieren.

DIE AWARDS

FALSTAFF 92 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Fleischspeisen, Wild- und Lammgerichte, Speisen mit Steinpilzen, Kräuterseitlingen oder Eierschwammerln, sowie zu reifen Käsesorten.

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR

14–16°C

TRINKREIFE

2020–2033

ERNTZEITPUNKT

Mitte September bis Mitte Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate in Barriques gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 30–32°C im Stahltank

ALKOHOL

14,5 %vol.

SÄURE

5,7g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMATE

0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048500391

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500407