

## GRANAT 2015

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** · Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feiner Edelholztouch, Nuancen von Kardamom und Vanille, schwarze Beerenfrucht, tabakig unterlegt. Komplex, straffe Textur, feine Kirschfrucht, mineralisch und anhaltend, salzige Nuancen im Nachhall, rotbeeriger Rückgeschmack, gutes Reifepotenzial — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweibereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 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** 2021–2034

#### 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** 5,6 g/l

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE**  
9120048500605

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048500612