

MATTHÄUS 2019

BLAUFRÄNKISCH · ZWEIFELT · MERLOT ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM

Die Zweifelt-, Blaufränkisch- und Merlot-Trauben stammen aus unseren Weingärten in und um Höflein. Aus Lagen mit vorwiegend lehmigen Löss- bis hin zu kalkreichen Schotterböden. Löss gestaltet den Wein breit und weich wohingegen die Schotterböden dem Matthäus seine Fruchtigkeit und Eleganz verleihen.

DER WEIN

TROCKEN • Tiedunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feines Nougat, gewürziger Touch, schwarze Waldbeerenfrucht, mineralisch, ein Hauch von Orangenesten. Saftig, gute Komplexität, reife Zwetschken, straffe Tannine, die noch etwas fordernd sind, bleibt haften, schokoladiger Rückgeschmack, wird von Flaschenreife profitieren — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

2019 Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

DIE AWARDS

FALSTAFF 91-93 Punkte
JAMES SUCKLING 91 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Universeller Speisebegleiter zu gegrillten, geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten, zu italienischer und mediterraner Küche sowie zu Pasta mit würzigen Saucen oder Glasweise in den Abend hinein zur Entspannung

TRINKREIFE 2020-2027

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14-16°C

ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass gereift

GÄRUNG

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

ALKOHOL 13,5 %vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501558

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501565