

Altenberg St. Laurent 2009

Rebsorte:	100% St. Laurent
Boden:	Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Lage:	Altenberg 2
Pflanzjahr:	2007
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 08. 09. 2009. Es wurde nur das Plateau oberhalb des Hanges geerntet.
Weinbereitung:	Spontane Vergärung und Malolaktik im offenen Bottich auf der Maische.
Maischestandzeit:	32 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	02. 09. 2011

Weinbeschreibung und Speisempfehlung von:

Dipl. Sommelier Suvad Zlatic - 3. Platz "Bester Sommelier Österreichs 2011" - Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

Sommelier Österreich Gyula Csikesz
Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

Sommelier Österreich Benjamin Hinderer
Hotel Gletscherblick, St. Anton, Tirol

Der Wein präsentiert sich in einem leuchtenden, intensiven Rubinrot mit dunklem Kern. In der Nase intensive Fruchtaromen nach Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und eine feine Holzwürze. Am Gaumen die lebendige, frische aber angenehme Säure ergibt ein tolles Zusammenspiel mit den abgerundeten Tanninen, wobei im Abgang die Fruchtaromen sich wieder toll präsentieren - sehr trinkfreudig.

Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse

Hasenrückenfilet auf Portwein-Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602943
	6er Karton	9120015602950
Prüfnummer:	N 6609/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0%vol	
Säure:	5,3g/l	
Restzucker:	1,1g/l	
Mostgewicht:	20,0°KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,6g/l	
Relative Dichte:	0,9945	



Auszeichnungen:

5 Gläser Österr. Rot 2012 Weinguide

2011

Altenberg Zweigelt 2009

Rebsorte:	100% Zweigelt
Boden:	Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturohoboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Lage:	Altenberg 2
Pflanzjahr:	2007
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 16. 09. 2009. Es wurde nur das Mittelstück des Weingartens geerntet.
Weinbereitung:	Spontane Vergärung und Malolaktik im offenen Bottich auf der Maische.
Maischestandzeit:	26 Tage
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	02. 09. 2011

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung von:

Dipl. Sommelier Suvad Zlatic - 3. Platz "Bester Sommelier Österreichs 2011" - Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

Sommelier Österreich Gyula Csikesz
Geigers Posthotel + Lifehotel, Serfaus, Tirol

Sommelier Österreich Benjamin Hinderer
Hotel Gletscherblick, St. Anton, Tirol

Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot mit schwarzem Kern und Purpurrand. In der Nase geprägt von reifen Kirschenaromen, die von schokoladigen Nuancen umrahmt werden - dazu ein Hauch von Veilchen und zarter Holzwürze. Am Gaumen lässt die Vielfalt der Aromen mit einer angenehmen Säure und sehr gut eingebundenen Tanninen den Wein füllig erscheinen. Ein Zweigelt der Extraklasse - Genuss pur!

Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut

Lammnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602967
	6er Karton	9120015602974
Prüfnummer:	N 6610/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,5%vol	
Säure:	5,2g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	21,0°KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	30,0g/l	
Relative Dichte:	0,9944	



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011

Blaufränkisch 2009 Heideboden

Rebsorte: 100% Blaufränkisch
Lage: Wiesacker und Lange Acker.
Boden: Tiefgründiger humoser Boden.
Alter der Reben: 21 und 18 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese
29.09.2009
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.

Maischestandzeit: 23 Tage
Ausbau: 20 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt: 05. 09. 2011
Gesamteindruck: Dunkles Rot mit schwarzen Reflexen. In der Nase feine Aromen nach Brombeeren. Am Gaumen wiederum Brombeeren, leicht nach Flieder, weich und lebendig. Guter, saftiger Abgang.

Empfehlung: Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015603025
6er Karton 9120015603032
Prüfnummer: N 6613/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4%vol
Säure: 5,1g/l
Restzucker: 1,2g/l
Mostgewicht: 20,6° KMW
Zuckerfr. Extrakt: 27,7g/l
Relative Dichte: 0,9937



ID 2009

Sorte: 50 % Zweigelt - geerntet 18.09.2009
30 % Syrah - geerntet 28.09.2009
10 % Merlot - geerntet 24.09.2009
10 % Cabernet Sauvignon - geerntet 17.10.2009

Lage: Heide - gepflanzt 2004
Goldberg - gepflanzt 2005
Reitacker - gepflanzt 2003
Hochluss - gepflanzt 1993

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen.
25 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 05.09.2011

Gesamteindruck: Dunkles Rot, Duft nach Weichseln. Am Gaumen frische, saftige Weichseln, etwas Kräuterwürze, fein verwobenes Tannin im langem Abgang. Sehr kompakt mit guten Potential für die Lagerung.

Empfehlung: Gebratene Gans mit Rotkraut, Wildschweinsteak.

EAN Codes Flasche
Karton

Prüfnummer: N 6683/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,1. %vol
Säure: 4,9. g/L
Restzucker: 01,0. g/L
Mostgewicht: 20,3. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 27,9.g/L
Relative Dichte: 0,9940



Auszeichnungen:

ID Zweigelt 2009

Rebsorte: 100% Zweigelt
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden.
Boden: Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.
Alter der Reben: 5 - 20 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese vom 17. - 19. 09. 2009
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.
Maischestandzeit: 25 Tage
Ausbau: In gebrauchten Barriques.
Abgefüllt: 01.03.2011
Gesamteindruck: Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.

Empfehlung: Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach Zwischendurch in

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602776
6er Karton 9120015602769

Prüfnummer: N 1850/11

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Alkohol: 13,1%vol

Säure: 4,6g/l

Restzucker: 1,0g/0

Mostgewicht: 20,0° KMW

Zuckerfr. Extrakt: 26,1g/l

Relative Dichte: 0,9934



Pannobile Rot 2009

Sorte: 53 % Zweigelt - geerntet 16.09.2009
35 % Blaufränkisch - geerntet 29.09.2009
12 % St. Laurent - geerntet 08.09.2009

Lage: Hengstgrube - gepflanzt 1996
Ungerberg - gepflanzt 1991
Altenberg - gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen.
25 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 31.08.2011

Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Duft nach dunklen Beeren, feine Kräuterwürze. Kraftvoll, dunkle Schokoanklänge, feine Tannine, extraktsüßer Nachhall, gute Länge und Reifepotential.

Empfehlung: Entenbrust, gebratenen Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes Flasche 9120015602868
Karton 9120015602875

Prüfnummer: N 6612/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4 %vol
Säure: 5,1 g/L
Restzucker: 01,0 g/L
Mostgewicht: 20,7. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 29,5 g/L
Relative Dichte: 0,9943



Auszeichnungen:

4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011

Pannobile Weiß 2009 - Salzberg

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc
Lage:	Salzberg
Boden:	Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Alter der Reben:	1988 (21 Jahre)
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 10. 09. 2009
Weinbereitung:	Vergärung und Malolaktik im Barrique
Maischestandzeit:	4 Stunden
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique 5 Monate im großen Holzfass
Abgefüllt:	15.03.2011
Gesamteindruck:	Feiner Duft nach Ananas und Zitrus, am Gaumen feine Mineralik, er präsentiert sich voll, rund, wirkt sehr harmonisch, Holz schön integriert, sehr langer Abgang.
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.

EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602844
	6er Karton	9120015602851
Prüfnummer:	N 609/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2%vol	
Säure:	4,0g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	17g/l	
Relative Dichte:	0,9899	



Auszeichnungen:

5 Gläser	Die besten Weißweine Österreichs	2011
5 Sterne, 3. Platz	Falstaff Burgunder Trophy	2011
92 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011

Pinot Blanc 2009 - Salzberg

Rebsorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg	
Boden:	Sand-Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.	
Alter der Reben:	1988 – 21 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 08. 09. 2009	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert zwischen 17° u. 18°C.	
Maischestandzeit:	5 Stunden	
Ausbau:	4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	18.02.2010	
Gesamteindruck:	Im Duft Banane und Ananas, auch am Gaumen reife Ananas, geht voll auf, samtig, geschmeidig, etwas salzig, schöner Trinkfluss und langer Abgang.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß -und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollondaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602608
	6er Karton	9120015602615
Prüfnummer:	N 297/10	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,5%vol	
Säure:	4,1g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	19,0°KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18,0g/l	
Relative Dichte:	0,9909	

Auszeichnungen:

5 Gläser Österreichs beste Weißweine 2010 2010

Pinot Noir Schafleiten 2009

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 09.09.2009
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 23 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	05.09.2011
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot, dezentes Pinot Stinkerl, dahinter Blütenaromatik begleitet von feiner Kräuterwürze. Am Gaumen Veilchen, feines Tannin, wirkt sehr frisch, elegantes Finish.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603001
	Karton	9120015603018

Prüfnummer:	N 6684/11
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	12,5 %vol
Säure:	4,9 g/L
Restzucker:	001,1 g/L
Mostgewicht:	19,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29,4 g/L
Relative Dichte:	0,9953



Auszeichnungen:

Reserve 2009

Rebsorte:	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot	
Lage:	Cabernet Sauvignon: Hochluss Merlot: Ungerberg	
Alter der Reben:	16 Jahre + 9 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese: Cabernet Sauvignon: 17. 10. 2009 Merlot: 24. 09. 2009	
Weinbereitung:	Offene Vergärung in Bottichen.	
Maischestandzeit:	28 + 32 Tage	
Ausbau:	33 Monate im Barrique.	
Barriqueinsatz:	Neues Holz: 70%	
Abgefüllt:	04.09.2012	
Gesamteindruck:	Sattes dunkles Rubin. Duft nach Hollunder, dunkle Beeren, etwas Gewürze. Am Gaumen Johannisbeeren, Zwetschken, etwas Tabak. Wirkt saftig und kraftvoll, mit guter Tanninstruktur, langer, etwas süßlicher Abgang.	
Empfehlung:	Dunkles Fleisch mit kräftiger Soße. Wildgerichte.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603247
	6er Karton	9120015603254
Prüfnummer:	N 7874/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6%vol	
Säure:	5,4g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	21,0° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	29g/l	
Relative Dichte:	0,9939	



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2013	2012
5 Gläser	Österr. Rot 2013 Weinguide	2012

Sauvignon Blanc 2009

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc
Lage: Rohrluss
Boden: Sand – Lehm, sehr kalkhaltig.
Alter der Reben: 1994 - 15 Jahre
Weinlese: Selektionierte Handlese am 03. 9. 2009
Weinbereitung: Temperaturgesteuert zwischen
18 - 20°C
Maischestandzeit: 5 Stunden
Ausbau: 4 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt: 18.02.2010
Gesamteindruck: Goldgelb mit Grünreflexen, kühle, frische
Zitrusaromatik, Litschi.
Am Gaumen präsentiert er sich
geradlinig, mit feiner pikanter Säure,
mineralisch, im Abgang feiner Gerbstoff.

Empfehlung: Zu sommerlichen Salaten oder einfach
Solo als Aperitif.

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602585
6er Karton 9120015602592
Prüfnummer: N 296/10
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 12,3%vol
Säure: 5,8g/l
Restzucker: 1,4g/l
Mostgewicht: 18,5° KMW
Zuckerfreier Extrakt: 18,2g/l
Relative Dichte: 0,9914



Auszeichnungen:

84 Punkte
Sehr gut

Wein-Plus.de

2010

Syrah Schafleiten 2009

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial
über Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 28.09.2009
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
24 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 05.09.2011
Gesamt-
eindruck: Rubingranat, violette Reflexe. Im Duft süße
Beerenfrucht, exotische Gewürze, schwarze Oliven.
Saftig, mineralisch etwas Pfeffer, feine Tannine,
langer Abgang.
Empfehlung: Gams und Hirsch, kräftig gewürzten Steaks und
Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015602929
Karton 9120015602936

Prüfnummer: N 6611/11
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,3 %vol
Säure: 5,6 g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,7. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 30,5 g/L
Relative Dichte: 0,9948



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011

Ungerberg Blaufränkisch 2009

Rebsorte:	100% Blaufränkisch	
Boden:	Sandiger Lehm, geringer Kiesanteil, kalkhaltig.	
Lage:	Ungerberg	
Alter der Reben:	1991 – 18 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 28.09.2009	
Weinbereitung:	Klassische, offene Bottichvergärung.	
Maischestandzeit:	24 Tage	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	05. 09. 2011	
Gesamteindruck:	Sattes Rubingranat, im Duft nach dunklen Beeren. Am Gaumen schöne Fruchtaromatik, Herzkirschen und etwas Brombeeren. Elegant, extraktsüß, sehr gutes Potential.	
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602882
	6er Karton	9120015602899
Prüfnummer:	N 6607/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6%vol	
Säure:	5,1g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	21°KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	30,3 g/l	
Relative Dichte:	0,9944	



Auszeichnungen:

93-95 Punkte	Falstaff Weinguide 2011	2011
94 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011
4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011

Ungerberg Merlot 2009

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 24.09.2009
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 33 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	05.09.2011
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rubingranat, Duft nach Zwetschke und Kräutern, am Gaumen dunkle Beeren, straffes Tannin sehr fein verwoben, mächtiger Abgang. Insgesamt wirkt der Merlot sehr frisch, elegant mit kühler Aromatik, ein Wein für die Lagerung.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015602905
	Karton	9120015602912

Prüfnummer:	N 6608/11
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,9. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,3. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	29,2.g/L
Relative Dichte:	0,9937



Auszeichnungen:

4 Gläser	Österr. Rot 2012 Weinguide	2011
91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2012	2011

Zechun 2009 Heideboden

Rebsorte:	39% Zweigelt, 29% Merlot, 25% Syrah, 7% Blaufränkisch.	
Lage:	Ungerbergacker, Alte Satz, Salzberg, Ungerberg.	
Pflanzjahr:	1991 - 2000	
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 016. 09. und 29. 09. 2009	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edeltanks.	
Maischestandzeit:	23 - 25 Tage	
Ausbau:	22 Monate im Barrique	
Abgefüllt:	05. 09. 2011	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Kirschen, etwas Pfeffer und Oliven im Duft, am Gaumen wieder Kirschen, saftig, Tannin gut integriert. Schöner, trinkanimierender Wein.	
Empfehlung:	Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach Solo ohne begleitender Speise.	
EAN Codes:	0,75l Fl.	9120015602981
	6er Karton:	9120015602998
Prüfnummer:	N 6614/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4% vol	
Säure:	5,1g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	20,1° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,7	
Relative Dichte:	0,9940	



Auszeichnungen:

89 Punkte

Falstaff Rotweinguide 2012

2011

Zechun 2009 Heideboden

Rebsorte:	39% Zweigelt, 29% Merlot, 25% Syrah, 7% Blaufränkisch.	
Lage:	Ungerbergacker, Alte Satz, Salzberg, Ungerberg.	
Pflanzjahr:	1991 - 2000	
Weinlese:	Selektionierte Handlese zwischen 016. 09. und 29. 09. 2009	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edeltanks.	
Maischestandzeit:	23 - 25 Tage	
Ausbau:	22 Monate im Barrique	
Abgefüllt:	05. 09. 2011	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin, Kirschen, etwas Pfeffer und Oliven im Duft, am Gaumen wieder Kirschen, saftig, Tannin gut integriert. Schöner, trinkanimierender Wein.	
Empfehlung:	Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten. Einfach Solo ohne begleitender Speise.	
EAN Codes:	0,75l Fl.	9120015602981
	6er Karton:	9120015602998
Prüfnummer:	N 6614/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4% vol	
Säure:	5,1g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	20,1° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,7	
Relative Dichte:	0,9940	



Auszeichnungen:

89 Punkte

Falstaff Rotweinguide 2012

2011

Zweigelt 2009 - Heideboden

Rebsorte:	100% Zweigelt	
Boden:	Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden.	
Alter der Reben:	5 - 20 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 17. - 19. 09. 2009	
Weinbereitung:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Maischestandzeit:	25 Tage	
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	01.03.2011	
Gesamteindruck:	Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezentem Würzung, oder einfach Zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015602776
	6er Karton	9120015602769
Prüfnummer:	N 1850/11	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1%vol	
Säure:	4,6g/l	
Restzucker:	1,0g/l	
Mostgewicht:	20,0° KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	26,1g/l	
Relative Dichte:	0,9934	



Auszeichnungen:

85 Punkte
Ausgezeichnet

Wein-Plus.de

2010