

## Altenberg St. Laurent 2011

---

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 13.09.2011	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 21 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	13.09.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit leicht wässrigem Rand; intensive kühle Frucht nach dunklen Beeren, ein wenig Kaffee. Am Gaumen kühle Aromatik nach Brombeere, sehr engmaschiges Tannin, lebendiger Säurebogen. Im Abgang jugendliches, saftiges Tannin. Toller Stoff.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015603483
	Karton	9120015603490
Prüfnummer:	N 8517/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,8. g/L	
Restzucker:	001,4. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9940	



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013

# Altenberg Zweigelt 2011

---

Sorte: 100 % Zweigelt  
Lage: Altenberg  
gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese  
am 16.09.2011

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

Ausbau: 22 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 13.09.2013

Gesamt-  
eindruck: Tiefes Rot mit schwarzem Kern; Duft nach  
Herzkirsche, sehr kühle Aromen. Am Gaumen  
kirschfruchtig, unterstützt mit viel Tannin.  
Wuchtiger Typ mit breiten Schultern, Abgang sehr  
lang und kräftig.

Empfehlung: Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit  
Schupfnudeln und Rotkraut. Lammnüsschen in  
Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit  
Herrenkartoffeln.

EAN Codes Flasche 9120015603506  
Karton 9120015603513

Prüfnummer: N 8512/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,6. %vol  
Säure: 6,0. g/L  
Restzucker: 001,3. g/L  
Mostgewicht: 21,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 30,2.g/L  
Relative Dichte: 0,9945



---

## Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
90 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013

# Blaufränkisch Heideboden 2011

---

Sorte: 100 % Blaufränkisch  
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden  
gepflanzt 1991 - 2004  
Tiefgründiger, humoser Boden.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 05.10.2011  
Weinbereitung: Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks.  
20 Tage auf der Maische.  
Ausbau: In gebrauchten Barriques.  
Abgefüllt: 12.09.2013  
Gesamteindruck: Feine, elegante Nase nach Holunderblüten und  
dunklen Beeren, ein wenig Schwarztee. Am Gaumen  
kühle Beerenfrucht, unterstützt durch  
feinmaschiges weiches Tannin. Schöne  
Säurebalance, gutes und weiches Finish, angenehm  
zu trinken.  
Empfehlung: Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

EAN Codes Flasche 9120015603599  
Karton 9120015603582

Prüfnummer: N 8514/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,1. %vol  
Säure: 5,5. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 27,7.g/L  
Relative Dichte: 0,9939



---

## Auszeichnungen:

89 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
88-90 Punkte	Falstaff Weinguide	2013

## Cabernet Sauvignon 2011

---

Sorte: 70 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011  
30 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011

Lage: Hochluss - gepflanzt 1993  
Eroffäcker - gepflanzt 1991

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank.  
25 Tage auf der Maische.

Ausbau: 21 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 28.11.2013

Gesamteindruck: Dunkles Rot mit violetten Reflexen. In der Nase Johannisbeeren mit dezenten rauchigen Noten. Am Gaumen wiederum Johannisbeeren gepaart mit eleganter Säure, die dem Wein eine Super Frische verleiht. Tannine sind gut integriert und sehr fein. Ein Wein wie aus einem Guss mit spannendem frischem Finish.

Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit Wurzelgemüse.

EAN Codes Flasche 9120015603520  
Karton 9120015603537

Prüfnummer: N 8515/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,5. %vol  
Säure: 5,3. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 21,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 30,3.g/L  
Relative Dichte: 0,9945



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

2 Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013

## ID 2011

---

Sorte:	40 % Merlot - geerntet 26.09.2011 35 % Syrah - geerntet 26.09.2011 10 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011 10 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011 5 % St. Laurent - geerntet 13.09.2011
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005 Goldberg - gepflanzt 2005 Ungerberg - gepflanzt 1996 Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 Altenberg - gepflanzt 2007
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	21 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	12.09.2013
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit leicht wäßrigem Rand. Im Duft nach Kirsche, Olive, etwas Pfeffer und Kräuterwürze. Am Gaumen sehr würzig und elegant, gut strukturiert, fein verwobenes Tannin mit guter Säurebalance und schön integriertem Holz. Langer frischer Abgang. Insgesamt ein sehr Frucht fokussierter Wein.
Empfehlung:	Gebratene Gans mit Rotkraut, Wildschweinsteak.



EAN Codes	Flasche Karton
Prüfnummer:	N 8332/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3. %vol
Säure:	5,5. g/L
Restzucker:	001,1. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,9.g/L
Relative Dichte:	0,9942



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

## ID Merlot 2011

---

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 26.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Sehr dunkles Rot mit schwarzem Kern. Im Duft Brombeerkonfit, Schoko, wirkt leicht süßlich. Auch am Gaumen wieder Brombeere, Kirsche, wirkt wuchtig und frisch, angenehme Balance, etwas Fruchtsüsse. Weicher, wuchtiger langer Abgang.
Empfehlung:	Rindersteaks würzig gegrillt oder in würzig scharfer Soße.
EAN Codes	Flasche Karton
Prüfnummer:	N 8713/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,8. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,5.g/L
Relative Dichte:	0,9943



---

### Auszeichnungen:

## ID Zweigelt 2011

---

Sorte:	60 % Zweigelt - geerntet 16.09.2011 40 % Zweigelt - geerntet 18.09.2011
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005 Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 32 Tage auf der Maische.
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.
Abgefüllt:	12.09.2013
Gesamteindruck:	Dunkles Rubin mit violetterm Rand. Im Duft nach Wildkirsche, fein röstig. Am Gaumen Kirscharomen und Bitterschokolade, gut integriertes Tannin, wirkt engmaschig und saftig. Feiner eleganter Wein mit lebendiger Säure. Sehr trinkanimierend, macht Spaß.
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.
EAN Codes	Flasche Karton
Prüfnummer:	N 8337/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3. %vol
Säure:	5,6. g/L
Restzucker:	001,2. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,8.g/L
Relative Dichte:	0,9943



---

### Auszeichnungen:

## Pannobile Rot 2011

---

Sorte: 60 % Zweigelt - geerntet 16.09.2011  
25 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011  
15 % St. Laurent - geerntet 13.09.2011

Lage: Altenberg - gepflanzt 2005  
Ungerberg - gepflanzt 1991  
Altenberg - gepflanzt 2007

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 28.08.2013

Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe; Mit feiner Nougatnote unterlegte Kirschfrucht, zart nach Cassis; Stoffig, schwarze Beeren, feine, gut integrierte Tannine, langer Abgang.

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

EAN Codes Flasche 9120015603407  
Karton 9120015603414

Prüfnummer: N 8115/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,2. %vol  
Säure: 5,6. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L  
Relative Dichte: 0,9941



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

17,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
4 Gläser	Weinguide 2014 Wirt + Winzer	2014
93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
92-94 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013



## Pannobile Weiß Salzberg 2011

---

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 17.09.2011	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische. 5 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	08.05.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Goldgelb, im Duft Ananas und Holunderblüten. Am Gaumen saftig, straff, würzig, feine Tannine. Wirkt sehr geradlinig im Trinkfluss. Langer, salziger Abgang.	
Empfehlung:	Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.	
EAN Codes	Flasche	9120015603360
	Karton	9120015603377
Prüfnummer:	N 4581/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,6. %vol	
Säure:	4,4. g/L	
Restzucker:	001,2. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	16,8.g/L	
Relative Dichte:	0,9893	



---

### Auszeichnungen:

91 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	2. Platz Falstaff Burgunder Trophy	2013
4 Gläser	Österreich Weiß - Wirt + Winzer	2013
93 Punkte	Falstaff Weinguide	2013

## Pinot Blanc Salzberg 2011

---

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 22.09.2011	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	01.03.2012	
Gesamt- eindruck:	Strahlendes Goldgelb, Duft nach Ananas und Pfirsich, etwas süßlich. Am Gaumen würzig, nach Steinobst und Zitrus. Elegant, mineralisch im Abgang. Ein kompakter, frischer Speisenbegleiter mit guten Potential.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015603100
	Karton	9120015603117
Prüfnummer:	N 4042/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	4,2. g/L	
Restzucker:	004,1. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	17,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9909	



---

### Auszeichnungen:

# Pinot Noir Schafleiten 2011

---

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 12.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 22 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot, Im Duft nach Kräutern, würzig, mineralisch, rote Beeren; sehr vielschichtig. Am Gaumen saftige Himbeere, unterlegt von feiner Säure; mineralisch; engmaschiges Tanningerüst; feiner, langer Abgang. Ein Wein der Zeit braucht.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603469
	Karton	9120015603476

Prüfnummer:	N 8717/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,4. %vol
Säure:	5,5. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L
Relative Dichte:	0,9939



---

## Auszeichnungen:

3 Sterne    Vinaria Weinguide 2013/14    2013

## Reserve 2011

---

Sorte:	50 % Merlot - geerntet 26.09.2011 25 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011 25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 03.10.2011
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005 Altenberg - gepflanzt 2005 Ungerberg - gepflanzt 1991
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	28 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	26.03.2014
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit dezenter Randaufhellung, Duft nach Brombeere, Kirsche, Cassis. Am Gaumen dunkle Beeren, straffes Tannin, Holz gut integriert, mineralisch, straff und lang. Feiner Abgang.
Empfehlung:	Zu Wildschwein gebraten oder gegrillt mit würzigen Beilagen.

EAN Codes	Flasche	9120015603704
	Karton	9120015603711

Prüfnummer:	N 6703/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,9. %vol
Säure:	5,2. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	30,5.g/L
Relative Dichte:	0,9941



---

### Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
5 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
95 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014

## Sauvignon Blanc 2011

---

Rebsorte:	100 % Sauvignon Blanc	
Lage:	Rohrluss	
Boden:	Sand - Lehm, sehr kalkhaltig	
Alter der Reben:	1994 - 17 Jahre	
Weinlese:	Selektionierte Handlese am 12. 09. 2011	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° bis 20°C	
Maischestandzeit:	5 Stunden	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	15.03.2012	
Gesamteindruck:	Goldgelb mit grünen Reflexen, im Duft etwas Exotic nach Litschi und Mango. Am Gaumen geradlinig, säurebetont, feine Zitrusnoten, etwas Honig. Feiner Sauvignon, elegant und langer, mineralischer Abgang.	
Empfehlung:	Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als Aperitif.	
EAN Codes:	0,75/l Flasche	9120015603087
	6er Karton	9120015603094
Prüfnummer:	N 3674/12	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1%vol	
Säure:	5,5g/l	
Restzucker:	1,3g/l	
Mostgewicht:	19,5° KMW	
Zuckerfreier Extrakt:	18,3g/l	
Relative Dichte:	0,9905	



## Syrah Schafleiten 2011

---

Sorte:	100 % Syrah
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1993 Paratschernosem aus feinem Lockermaterial über Schotter.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 26.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 29 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamteindruck:	Intensive Farbe; saftige dunkle Beerenfrucht, würzig, Anklänge von schwarzen Oliven, sehr gute lebendige Struktur und feines Finish; viel Sortencharakter.
Empfehlung:	Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks und Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015603544
	Karton	9120015603551

Prüfnummer:	N 8715/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3. %vol
Säure:	5,7. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	31,0.g/L
Relative Dichte:	0,9950



---

### Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
2 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013

# Ungerberg Blaufränkisch 2011

---

Sorte: 100 % Blaufränkisch  
Lage: Ungerberg  
gepflanzt 1991  
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.  
Ernte: Selektionierte Handlese  
am 04.10.2011  
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen  
Bottichen.  
27 Tage auf der Maische.  
Ausbau: 21 Monate im Barrique.  
Abgefüllt: 13.09.2013  
Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feine Nase  
nach frischen Kräutern, Brombeere und etwas  
Schoko. Saftig, elegant, feine Tannine, frisch, würzig.  
Im Abgang elegant und sehr lang.  
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut  
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603421  
Karton 9120015603438

Prüfnummer: N 8115/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,2. %vol  
Säure: 5,6. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L  
Relative Dichte: 0,9941



---

## Auszeichnungen:

17,5 Punkte	Gault Millau 2014	2013
5 Gläser	Weinguide 2014 Wirt + Winzer	2014
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
5 Sterne	"TOP" Vinaria Weinguide 2013/14	2013
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013

# Ungerberg Merlot 2011

---

Sorte:	100 % Merlot
Lage:	Ungerberg gepflanzt 2000 Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 29.09.2011
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	22 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	28.11.2013
Gesamt- eindruck:	Tief dunkle Farbe fast schwarz; Im Duft dunkle Beeren, frische Kräuter, leicht süßlich, etwas Kaffee. Am Gaumen Holunderbeere, Brombeere, anfangs sehr kompakt, öffnet sich im Mund immer weiter, wirkt kühl und frisch. Langer noch jugendlicher Nachhall mit viel Mineralik.
Empfehlung:	Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes	Flasche	9120015603445
	Karton	9120015603452

Prüfnummer:	E 7257/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	14,3. %vol
Säure:	5,3. g/L
Restzucker:	001,2. g/L
Mostgewicht:	21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,0.g/L
Relative Dichte:	0,9928



---

## Auszeichnungen:



## Zechun Heideboden 2011

---

Sorte: 50 % Merlot - geerntet 16.09.2011  
25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011  
25 % Zweigelt - geerntet 18.09.2011

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

Ernte: Selektionierte Handlese

Weinbereitung: Gärung und Malolaktik in Edelstahl tanks.  
24 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 12.09.2013

Gesamteindruck: In der Nase frische Blumen, Preiselbeere, dezente Röstung. Sehr vielschichtig; fein verwobenes Tannin am Gaumen; druckvoll; Beerenaroma, mit Kräuterwürze und Schoko hinterlegt. Feine elegante Säure; dicht; kraftvoll mit süßlichen Ausklang.

Empfehlung: Zu Kalb und Schweinefleisch gegrillt oder gebraten.  
Einfach Solo ohne begleitender Speise.

EAN Codes Flasche 9120015603568  
Karton 9120015603575

Prüfnummer: N 8518/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,3. %vol  
Säure: 5,6. g/L  
Restzucker: 001,0. g/L  
Mostgewicht: 20,5. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L  
Relative Dichte: 0,9941



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

## Zweigelt Heideboden 2011

---

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2011	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 32 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	In gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	12.09.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rubin, Kirsch-Weichselduft mit dezenter laktischen Noten. Etwas Schoko und saftige Kirschen am Gaumen, präsentiert sich frisch, etwas süßlich mit gut eingebundenen Tannin. Fruchtiger Speisenbegleiter.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	912001563384
	Karton	912001563391
Prüfnummer:	N 8331/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	5,2. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9935	



---

### Auszeichnungen:

90 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2013
89-91 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013