

Altenberg Zweigelt 2012

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2005	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.09.2012	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 29 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	20.11.2014	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit violett-wässrigem Rand. Im Duft nach Kirsche und Holunderbeere, dezente florale Komponente. Am Gaumen sehr straff mit viel feinen Tanninen, guter Säurebogen, im Abgang hart, aber lang. Der maskuline Typ.	
Empfehlung:	Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut. Lammnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln.	
EAN Codes	Flasche	9120015603841
	Karton	9120015603858
Prüfnummer:	N 11239/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,4. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9942	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014

Altenberg St. Laurent 2012

Sorte:	100 % St. Laurent	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2007 Kalkhaltiger, mit Humus überschobener Kulturrohoden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 11.09.2012	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 28 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	20.11.2014	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit violetten Reflexen; Holunder Duft mit einen Hauch von Walderdbeere. Am Gaumen ein Schmeichler, weich, saftig, etwas dunkle Beere, gut integriertes Holz, erfrischende Säure, feiner guter Abgang.	
Empfehlung:	Hirschbraten auf Heidelbeersauce mit Spätzle und Pilzgemüse. Hasenrückenfilet auf Portwein- Morchelrahmsauce mit Kartoffeln-Thymianpralinen.	
EAN Codes	Flasche	9120015603940
	Karton	9120015603957
Prüfnummer:	N 12698/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,6. %vol	
Säure:	5,1. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,6. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,0.g/L	
Relative Dichte:	0,9946	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte A la Carte 02/2015

2015

Blaufränkisch Heideboden 2012

Sorte:	100 % Blaufränkisch
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 05.10.2012
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik im Maischetank. 20 Tage auf der Maische.
Ausbau:	16 Monate in gebrauchten Barriques.
Abgefüllt:	27.08.2014
Gesamteindruck:	Dezent süßlicher Duft nach dunklen Waldbeeren; würzig. Am Gaumen präsentiert er sich fein mineralisch, etwas Brombeere und Holunderbeere; belebt von einem feinem Säurebogen; Tannine sind gut integriert. Im Abgang fein, lang und extraktsüß.
Empfehlung:	Zu hellem Fleisch, Bretteljause, Nudelgerichte.

EAN Codes	Flasche	9120015603780
	Karton	9120015603797

Prüfnummer:	N 10862/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,2. %vol
Säure:	5,1. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	27,4.g/L
Relative Dichte:	0,9939



Auszeichnungen:

Cabernet Sauvignon 2012

Sorte: 100 % Cabernet Sauvignon
Lage: Hochluss
gepflanzt 1993
Tiefgründiger, humoser Boden.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 05.10.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
26 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 27.11.2014
Gesamt-
eindruck: Tiefes sattes Rubin, im Duft nach Cassis und
frischem Heu, etwas Lakritze; am Gaumen feines
Tannin, etwas Schoko, Cassis und Kräuter; saftig,
mineralischer langer Abgang.
Empfehlung: Zu geschmortem Wild und Rindfleisch mit
Wurzelgemüse.

EAN Codes Flasche 9120015603803
Karton 9120015603810

Prüfnummer: N 11240/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4. %vol
Säure: 4,5. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 30,8.g/L
Relative Dichte: 0,9949



Auszeichnungen:

NEUSIEDLERSEE DAC Zweigelt 2012

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2012	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 25 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Abgefüllt:	13.09.2013	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit leicht violetterm Rand; in der Nase nach Brombeere, Kirsche, feine herbale Noten. Am Gaumen findet man wiederum Kirschen und dunkle Beeren mit angenehmen Tannin. Straff geführt mit schönem Fokus. Feines Tannin im Abgang.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603605
	Karton	9120015603612
Prüfnummer:	N 8336/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1. %vol	
Säure:	4,8. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	26,9.g/L	
Relative Dichte:	0,9936	



Auszeichnungen:

16 Punkte	Gault Millau 2015	2014
91 Punkte	Falstaff Zweigelt Cup	2013

Pannobile Rot 2012

Sorte: 60 % Zweigelt - geerntet 21.09.2012
40 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2012

Lage: Hengstgrube - gepflanzt 1996
Ungerberg - gepflanzt 1996

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 19 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 25.08.2014

Gesamt-
eindruck: Kräftiges dunkles Rubingranat mit fast schwarzem
Kern. Im Duft nach Kirsche, Heu und dunklen
Beeren; kühle Aromatik. Saftig, extraktsüß, dezent
röstig; guter Säurebogen der den Wein elegant und
fein macht. Langer, gebündelter Abgang.

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

EAN Codes Flasche 9120015603773
Karton 9120015603766

Prüfnummer: N 10728/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,0. %vol
Säure: 5,3. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 28,4.g/L
Relative Dichte: 0,9944



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguiden 2014/15	2014
90-92 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014

Pannobile Salzburg 2012

Sorte: 100 % Pinot Blanc
Lage: Salzburg
gepflanzt 1988
Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturrohboden aus feinen Tertiärsedimenten.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 10.09.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik im Barrique, 10% auf der Maische.
4 Stunden auf der Maische.
Ausbau: 12 Monate auf der Feinhefe im Barrique. 5 Monate im großen Holzfass.
Abgefüllt: 26.03.2014
Gesamteindruck: Goldgelb. Eleganter, feiner Duft nach Ananas und Pfirsich. Am Gaumen geradlinig, widerum Pfirsich, salzig, mineralisch, kompakt. Schöne Säurebalance mit gutem Finish.
Empfehlung: Zur asiatischen Küche, Krustentieren und Muscheln, scharf gewürzten Speisen und hellem Fleisch.

EAN Codes Flasche 9120015603728
Karton 9120015603735

Prüfnummer: N 1037/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,0. %vol
Säure: 4,0. g/L
Restzucker: 001,5. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 19,4.g/L
Relative Dichte: 0,9900



Auszeichnungen:

16 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014
92 Punkte	Falstaff Burgunder Thropy	2014

Pinot Blanc Salzberg 2012

Sorte:	100 % Pinot Blanc	
Lage:	Salzberg gepflanzt 1988 Muschelkalk, mit Humus überschobener Kulturröhboden aus feinen Tertiärsedimenten.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 11.09.2012	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 6 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	08.05.2013	
Gesamt- eindruck:	Kräftiges Goldgelb, im Duft Ananas, reifer Weingartenpfirsich. Am Gaumen kompakt, wuchtig und zugleich elegant und straff. Feine Mineralik im Abgang.	
Empfehlung:	Zu frischen, gebratenen Süß- und Salzwasserfischen, Spargel mit Sauce Hollandaise und grünem Gemüse.	
EAN Codes	Flasche	9120015603322
	Karton	9120015603339
Prüfnummer:	N 4582/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,4. %vol	
Säure:	4,6. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20, . °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	17,5.g/L	
Relative Dichte:	0,9898	



Auszeichnungen:

2 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
91 Punkte	2. Platz Falstaff Burgunder Trophy	2013
90-92 Punkte	Falstaff Weinguide 2013	2013
5 Gläser	Wein Guide - Wirt + Winzer	2013

Pinot Noir Schafleiten 2012

Sorte:	100 % Pinot Noir
Lage:	Schafleiten gepflanzt 1992 Sandiger Lehm mit geringen Kiesanteil, kalkhaltig.
Ernte:	Selektionierte Handlese am 10.09.2012
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 26 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	20.11.2014
Gesamt- eindruck:	Dunkles Ziegelrot; vielschichtig im Duft; Kräuterkomponenten; Flieder; Sandelholz; Am Gaumen eine erfrischende Bitternote; mineralisch, fein und elegant; im Abgang zeigt er eine gut Länge. Insgesamt ein animierender Pinot mit hohem Spaßfaktor.
Empfehlung:	Entenbrust, gebratene Gans mit Rotkraut, Hirschkalbsrücken, Wildschweinsteaks.

EAN Codes	Flasche	9120015603926
	Karton	9120015603933

Prüfnummer:	N 11241/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,5. %vol
Säure:	4,5. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,2.g/L
Relative Dichte:	0,9937



Auszeichnungen:

17 Punkte Gault Millau 2015

2014

Reserve 2012

Sorte: 50 % Merlot - geerntet 27.09.2012
25 % Cabernet Sauvignon - geerntet 05.10.2012
25 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2012

Lage: Reitacker - gepflanzt 2003
Ungerberg - gepflanzt 2000
Altenberg - gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese

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

Ausbau: 28 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 18.08.2015

Gesamteindruck: Dunkles Rubin mit schwarzem Kern, Fliederduft, kühle dunkle Beeren, dezent Rauchig, Im Trunk pikante, kühle Beerenfrucht; engmaschiges und saftiges Tannin; feiner kraftvoller Abgang mit schönen Entwicklungspotential.

Empfehlung: Zu Wildschwein gebraten oder gegrillt mit würzigen Beilagen.

EAN Codes Flasche 9120015604084
Karton 9120015604060

Prüfnummer: N 2569/15
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,5. %vol
Säure: 4,9. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 30,5.g/L
Relative Dichte: 0,9944



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
94 Punkte	A la Carte Weinführer 2016	2015

Riesling Auslese 2012

Sorte:	100 % Riesling	
Lage:	Edelgrund gepflanzt 1994 Sand-Schotterboden	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 24.11.2012	
Weinbereitung:	Temperaturgesteuert 18° - 20°C. 10 Stunden auf der Maische.	
Ausbau:	5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.	
Abgefüllt:	30.04.2013	
Gesamt- eindruck:	Strahlendes, sattes Gelb, im Duft Pfirsich, Blütenaromatik. Am Gaumen wiederum Pfirsich, feine lebendige Säure. Schöne, pikante Balance zwischen Restzucker und Säure. Trinkanimierender Wein.	
Empfehlung:	Zu Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster oder Kuchen mit Joghurtfülle.	
EAN Codes	Flasche	9120015603346
	Karton	9120015603353
Prüfnummer:	N 4585/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,2. %vol	
Säure:	6,6. g/L	
Restzucker:	50,4 g/L	
Mostgewicht:	23,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	41,9.g/L	
Relative Dichte:	1,0195	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

3Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013

Sauvignon Blanc 2012

Sorte: 100 % Sauvignon Blanc
Lage: Rohrluss
gepflanzt 1994
Sand-Lehm, sehr kalkhätig.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 06.09.2012
Weinbereitung: Temperaturgesteuert 18° - 20°C.
4 Stunden auf der Maische.
Ausbau: 5 Monate im Edelstahl auf der Feinhefe.
Abgefüllt:
Gesamteindruck: Helles Goldgelb mit grünen Reflexen, im Duft
Stachelbeeren und Litschis. Am Gaumen Zitrus und
Honigmelone, dezent mineralisch, kompakter
Trinkfluss und feinen Abgang.
Empfehlung: Zu sommerlichen Salaten oder einfach Solo als
Aperitif.

EAN Codes Flasche 9120015603308
Karton 9120015603315

Prüfnummer: N 4583/13
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 12,9. %vol
Säure: 4,6. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 19,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 18,0.g/L
Relative Dichte: 0,9905



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

2 Sterne Vinaria Weinguide 2013/14

2013

Syrah Schafleiten 2012

Sorte: 100 % Syrah
Lage: Schafleiten
gepflanzt 1993
Paratschernosem aus feinem Lockermaterial
über Schotter.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 24.09.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
28 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 20.11.2014
Gesamt-
eindruck: Dunkles Rot, leicht rostig; Lorbeer, Pfeffer, leicht
süßlich im Duft. Am Gaumen brotig, Lavendel,
Ribiseln, weiches Tanningerüst. Wird von einer
lebendigen Säure unterstützt, etwas pikant, süßlich
herbaler, langer Abgang.
Empfehlung: Gams und Hirschfleisch, kräftig gewürzten Steaks
und Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603865
Karton 9120015603872

Prüfnummer: N 11238/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,3. %vol
Säure: 5,4. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 22,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 33,4.g/L
Relative Dichte: 0,9949



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
18 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
92 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014

Ungerberg Merlot 2012

Sorte: 100 % Merlot
Lage: Ungerberg
gepflanzt 2000
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 03.10.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
25 Tage auf der Maische.
Ausbau: 24 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 26.11.2014
Gesamteindruck: Dunkles Rot; in der Nase animierend nach
Preiselbeere, Kräuterwürze, Liebstöckel, typischer
Ungerberg; am Gaumen setzt er weich und saftig
an, wieder Preiselbeere gepaart mit reifen straffen
Tanninen, vielschichtig und komplex. Im Abgang
pikant, lang und kraftvoll, feine Tannine.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603889
Karton 9120015603896

Prüfnummer: N 11243/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 14,0. %vol
Säure: 4,6. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 32,1.g/L
Relative Dichte: 0,9946



Auszeichnungen:

91 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014

Ungerberg Blaufränkisch 2012

Sorte: 100 % Blaufränkisch
Lage: Ungerberg
gepflanzt 1991
Tschernosem aus feinem Tertiärmaterial.
Ernte: Selektionierte Handlese
am 03.10.2012
Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen
Bottichen.
29 Tage auf der Maische.
Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 23.09.2014
Gesamteindruck: Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Nuancen nach
Brombeere, Schwarzer Johannisbeere, Minze und
Cassis. Saftige, dunkle Frucht, extraktsüß, langer
Abgang, gut integrierte Tannine.
Empfehlung: Zu dunklen Fleisch, Steaks, Rinderbraten und gut
gewürzten Wildgeflügel.

EAN Codes Flasche 9120015603827
Karton 9120015603834

Prüfnummer: N 11242/14
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,5. %vol
Säure: 5,3. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 21,0. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 30,0.g/L
Relative Dichte: 0,9944



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	A la Carte Grand Cru Reserve Blaufränkisch 2012/13	2015
Sieger	Kategorie Blaufränkisch im Wirt und Winzer	2015
92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17 Punkte	Gault Millau 2015	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014
93 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2015	2014

Zechun Heideboden 2012

Sorte:	32 % Merlot - geerntet 27.09.2012 29 % Syrah - geerntet 27.09.2012 21 % St. Laurent - geerntet 11.09.2012 18 % Zweigelt - geerntet 23.10.2012
Lage:	Reitacker - gepflanzt 2003 Goldberg - gepflanzt 2005 Altenberg - gepflanzt 2007 Heide - gepflanzt 2004
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 22 Tage auf der Maische.
Ausbau:	24 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	26.11.2014
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit fast schwarzem Kern, im Duft Heidelbeere etwas Kräuterwürze, dezentes Holz; am Gaumen weich und saftig mit engmaschigem Tanninen; aufgelockerte Säure; etwas pikant; langer, saftiger Abgang mit guten Potential für die Lagerung.
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.
EAN Codes	Flasche 9120015603988 Karton 9120015603995
Prüfnummer:	N 12696/14
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,8. %vol
Säure:	4,9. g/L
Restzucker:	001,0. g/L
Mostgewicht:	21,3. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	31,6.g/L
Relative Dichte:	0,9946



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

Zweigelt Heideboden 2012

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2012	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 24 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	16 Monate in gebrauchten Barriques.	
Abgefüllt:	14.05.2014	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit leicht violetterm Rand; in der Nase nach Brombeere, Kirschen; feine herbale Noten. Am Gaumen findet man wiederum Kirschen und dunkle Beeren mit angenehmen Tannin; Straff geführt mit schönem Fokus. Feines Tannin im Abgang.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603742
	Karton	9120015603759
Prüfnummer:	N 7773/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,0. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	27,1.g/L	
Relative Dichte:	0,9937	



Auszeichnungen:

90 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
88-90 Punkte	Falstaff Wein-Guide 2014/15	2014