

2011

Tesoro - Rarität

Qualitätswein, Burgenland

Keller

Die Trauben aus den drei lagen Schildten, Föllig und Schneiderteil werden getrennt verarbeitet. Zu Beginn eine rigorose Traubenselektion, Vergärung im Holzgärständer und 12-monatiger Lagerung in Barriques. Das beste Fass aus jeder Lage wird dann „rausverkostet“. Aus diesen wird dann die Cuvée erstellt. Schildten gibt die Grundstruktur vor und bildet den mineralischen Kern. Föllig steuert intensive Frucht und Eleganz bei, während Schneiderteil für viel Komplexität und Körper sorgt. Der Cuvée wird anschließend im großen Fass für 6 Monate harmonisiert, damit die drei Grundweine zusammenwachsen können. Nach der Füllung folgt eine zweijährige Flaschenlagerung, um den Wein weiter zu harmonisieren.

Kostnotiz

Dunkles Rubinrot mit oranger Randaufhellung. In der Nase ein ungemein komplexes Geschmacksbild, da sowohl Blaufränkisch als auch Merlot unterschiedliche Aromen beisteuern: Kirschen, Waldbeeren und Powidl, viel Würze, schwarzer Pfeffer und dunkle Schokolade. Ein kräftiger Körper und straffe, sehr feinkörnige Tannine sorgen für eine tolle Struktur, die Frucht wird elegant von der Leithaberg-Mineralik getragen. Dieser Wein lebt von seiner enormen Komplexität und Eleganz. Ein perfekter Begleiter für Steak, Wild, Lamm, kräftige und reife Hartkäse.



Auszeichnungen

Falstaff
93

Rebsorte
Sortenverschnitt Rot

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
14.5 %

Restzucker
0.7 g/l

Säure
5.8 g/l

Allergene
Sulfite

Trinktemperatur
18 °C

EAN
9008230001461

