

Origo



Produzent	Martin Pasler
Land/Gebiet	Österreich/Burgenland
Appellation	Neusiedler See
Jahrgang	2012
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (45%), Zweigelt (35%), Cabernet Sauvignon (20%)
Ausbau	12 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	2.9 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	300 Flaschen

Am 1. Mai 2015 war es wieder einmal so weit. Die vierte Auflage unseres Origo wurde bei Martin Pasler kreiert. Wiederum degustierten wir uns durch seine besten Jungweine und entschieden, welche Fässer und Rebsorten wir für die Entscheidungsfindung nehmen. Eine Cuvée aus drei Sorten ist nicht ganz so einfach zusammenzustellen, da jede Sorte ihre Eigenheit einbringen möchte. Der Merlot zum Beispiel gibt dem Wein Eleganz und Struktur, der Zweigelt macht ihn angenehm fruchtbetont und schneller zugänglich und der Cabernet Sauvignon gibt ihm das nötige Gerüst für ein Lagerungspotenzial sowie den tiefen, molligen Charakter. Und wie bei seinen Vorgängern wurden davon 300 Flaschen sowie Grossflaschen abgefüllt. Eine Rarität für Weinliebhaber.