

Leithaberg DAC rot Reserve



Produzent	Martin Pasler
Land/Gebiet	Österreich/Burgenland
Appellation	Neusiedler See
Jahrgang	2011
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Blaufränkisch (90%), Zweigelt (10%)
Ausbau	15 Monate im 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.2 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Bewertung	Falstaff 93/100 Punkten

Kalk und Schiefer prägen die Leithaberg-Weine mit einem unverwechselbaren mineralischen Ton. Die Exposition, vornehmlich nach Südosten ausgerichtet, garantiert eine hohe Sonnenstundenzahl, während die Höhe und der darüberliegende Wald für kühlere Nächte sorgen. Das Zusammenspiel dieser Umweltfaktoren erlaubt eine lange Reifeperiode am Stock - die Trauben erhalten so ein wunderbares Aroma.

In der Nase feine Terroirwürze, süsse Herzkirschen und feine Holzanklänge. Im Gaumen engmaschig, elegant, feine Extraksüsse, finessenreiches Säurespiel und Mineralität, zarte Schokoladennoten im Finale. Passt zu Hackbraten, Wildgerichten und Kalbsgeschnetzeltem nach Zürcher Art.