



Joiser Berg

Produzent	Martin Pasler
Land/Gebiet	Österreich/Burgenland
Appellation	Neusiedler See
Jahrgang	2013
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Blaufränkisch (90%), Zweigelt (10%)
Ausbau	In französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl
Preis CHF	21.00

Auf reinen Schieferböden stehen die Reben am Joiser Berg. Diese Böden haben ganz charakteristische Eigenschaften: Sie sind schwierig zu bearbeiten, speichern aber die Wärme gut, sorgen für niedrige Erträge und geben den Pflanzen einen Cocktail an mineralischen Inhaltsstoffen ab, die dann im Wein für Extrakt und Kraft sorgen. Seit Martin Pasler auf biologischen Anbau umgestellt hat, kommen diese Feinheiten noch viel besser zur Geltung.

Perfekt gelungene Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt. In der Nase Noten von dunklen Beeren, leichte Würze nach Zedernholz und ein Hauch weisser Pfeffer. Im Gaumen wohlgerundet, frisch, voll und elegant mit samtigen Tanninen. Perfekt zu Paillard de Veau mit Ratatouille.