

Schmelzer[®]

Fürstliches Prädium unfiltriert, 2015

Sorte: 50%-Zweigelt und 50% Cabernet Sauvignon

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind

Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingarten-Ried: Fürstliches Prädium, ehemaliger Besitz von Fürst Esterházy

Boden: Lehm und Schotter

Vinification:

Handlese der besten Trauben dieser Sorten, gerebelt, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, Spontangärung auf der Maische, es wird keine Reinzuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, 36 Monate auf der feinen Hefe in kleinen neuen Eichenfässern (225 l), ungeschwefelt und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 14,5 Vol%

Zucker: 1 g/l

Säure: 6 g/l

Zugesetzter Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Tiefdunkel im Glas, dicke Schlieren, harmonisch kräftiges Pflaumen-Kaffeebouquet
Ein Hauch Vanille, mollige Tannine, viel reifer Zweigelt im Finale.

Servierempfehlung:

Mit ca 18°C aus Rotweingläsern, eventuell dekantieren

Speisenempfehlung:

Dunkles Fleisch mit kräftigen Saucen

Wild mit intensiven dunklen Saucen

Reife Weichkäse, intensive Hartkäse

Dunkle Schokolade

