



Charakteristik: Eine Cuvée aus vorwiegend Zweigelt und Blaufränkisch, mittlerweile Klassiker und Parade-Beispiel burgenländischen Rotweins. Die Trauben stammen ausschließlich aus den bevorzugten Hanglagen, was sich in höherer physiologischer und somit aromatischer Reife bemerkbar macht. Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zarter Ockerrand. In der Nase feine Holzwürze, feines dunkelbeeriges Aroma, zart nach Nougat, etwas Vanilleschoten. Am Gaumen saftig, stoffige Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feiner Zitrustouch, wirkt bereits harmonisch, Waldbeeren im Abgang.

Herkunft: 10 bis 36-jährige Rebstöcke, vorwiegend in unseren Toplagen an den Südhängen der Parndorfer Platte (Salzberg, Gabarinza, Ungerberg, Altenberg, Kurzberg und Kaiserberg).

Vinifikation: Lese von Hand Ende September bis Anfang Oktober 2004, Selektion im Weingarten, sorgfältige Nachselektion im Weingut am Sortierband, Verarbeitung nach Schwerkraftsprinzip (kein Einsatz von Pumpen), Vergärung im Stahltank und Holzgärständer bei 28 bis 32°C, Maischeumwälzung mit Puls-Air-System, Maischestandzeit 3 bis 4 Wochen, Malolaktik im Stahltank, 70% neues Holz, 16 Monate Ausbau, abgefüllt am 10. August 2006.

Sorten:

Serviertemperatur:

Alkohol %vol. / Säure g/l / Restzucker g/l:

Formate (Liter):

70 % Zweigelt, 20 % Blaufränkisch, 5 % Merlot, 5 % St. Laurent

16 - 18°C

13,5 / 5,7 / 0,8

0,75