

Reiseachtel
N°1
Österreichedition

Mit der Edition N°1 startet das Reiseachtel da, wo es herkommt: Mit vier Weinen aus Österreich – drei davon rot – versuchen wir, Ihren Geschmack zu treffen.

Flora
2011

Michael Gindl,
Weinviertel

Spontan vergoren in Stahltanks. Bei Flora werden keine Zusätze verwendet und sie wird nur minimal filtriert, um die nötige Stabilität zu erlangen. Dafür bekommt sie viel Zeit, um ihre Balance zu erlangen.

Verkostungsnotiz

Intensiver Duft nach Ananas und Grapefruit, dazu ein Hauch Pfefferminze und andere Kräuter. Saftig, anregend, vielschichtig und immer präzise in der Struktur. Im langen Ausklang dezent grasige Aromen mit feiner Säure. Extrem frisch, lebendig und vielseitig.

Passt zu

Ideal zu Süßwasserfische (Egli, Zander) und Kalbfleisch.

In Bergen
2009

Weingut Hess,
Weinviertel

Gemeinsame Ernte der Zweigelt und Blaufränkisch Trauben, Rebellen, offene Vergärung im Bottich, Abpressen, und Ausbau mit BSA im französischen Eichenholzfass. Abfüllung im Dezember 2011.

Verkostungsnotiz

Tief dunkle Fruchtaromen, Hauch Kaffee umspielt die Nase, viel Brombeere, reifes saftiges Tannin, viel Kraft, dabei gut eingebunden. Langer Abgang.

Passt zu

Rosa gebratenes Rindfleisch, aber auch zu einer im Ofen gebratenen Gans.

St. Laurent Reserve
2009

Weingut Trapl,
Carnuntum

Lesé von Hand, Selektion im Weingarten. Sorgfältige Nachselektion im Weingut. Schonende Verarbeitung, Unterstoßen per Hand. Ausbau in gebrauchten und neuen Holzfässern Barriques.

Verkostungsnotiz

Seidig und finessenreich trinkt sich der St. Laurent, Himbeer, Kirsche und Heidelbeere am Gaumen, eine Kombination von aromatischer Dichte und Eleganz.

Passt zu

Ideal zu kräftigem Rindfleisch.

Blaufränkisch Csaterberg
2011

Weingut Rainer Stubits,
Südburgenland

Spontangärung, Maischestandzeit von 25-28 Tagen, anschließend schonende Pressung, BSA im Holz und Ausbau im großen Holz und gebrauchten Barrique.

Verkostungsnotiz

Sehr angenehmes gehaltvolles Bouquet, Kakaopulver, Anklänge nach Kaffeearomen, am Gaumen dicht und komplex, toller Charakter. Erdig-würzige Noten, mineralische Länge, Lagerpotential.

Passt zu

Ideal zu dunklem Fleisch, prädestiniert für Wildgeflügel.

R E I S E A C H T E L