



fab four

2012

Cuveé

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Syrah,
Blauburger

Analytische Werte:

Alkoholgehalt: 13,0 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 4,9 g/l

Weinbeschreibung:

Gut gedeckte, dunklere, noch relativ jugendliche Farbe, von Rubin ins Purpur-Violette gleitend; im Bukett zunächst medizinale Kräuternoten mit Würze-Effekten, dann kommen immer mehr reife, dunkle Fruchtöne auf, vor allem Kirsch und Kern (Marzipan) bestimmen den Verlauf; am Gaumen noch deutlich vom Holz geprägt, süß-röstig-toastig, aber auch fruchtig, hier dominieren geröstete Nüsse, etwas Brioche, danach eine breite Fruchtphalanx mit dunklen Beeren und reifen Schwarzkirschen, nur zarte, vegetabile Anklänge (reife Schote), im Abgang mengen sich Würzenoten ein (Graphit und Ziegelsplitt, Bleistiftmine und Kalkwand), feine Herbe mit wohldosierter Extraktsüße im Finish.

Speisenempfehlungen:

Ein „blutiges“ Steak, ein deftiges Lammgericht, ein nobler Fasan, aber auch ein gereifter und deshalb intensiver Rotkultürkäse, passen zu dieser Rotwein-Liaison.



WEINGÜTER
WAGRAM

W
WAGRAM

