

P1 2013

ZWEIGELT • BLAUFRÄNKISCH • MERLOT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

ORTSWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM Für den P1 verwenden wir die erlesensten Trauben aus unseren besten Weingärten in Höflein. Damit präsentiert der P1 das gesamte regionstypische Terroir wider und wird damit zu unserem Meisterstück.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feinem Nougat unterlegte dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Edelholz und Tabak, reife Herzkirschen unterlegt. Komplex, süße Brombeeren, tragende Tannine, schokoladiger Touch im Nachhall, sicheres Reifepotenzial — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Das Weinjahr war abwechslungsreich: warm und kalt, feucht und trocken. Trotz aller Wetterkapriolen haben wir durch intensive Arbeit im Weingarten und der sorgfältigen Wahl des Lesezeitpunktes die Erwartungen und Prognosen bei den Rotweinen übertroffen.

DIE AWARDS

FALSTAFF 94 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige und würzige Speisen, Gerichte mit Innereien, Schmorgerichte mit Rind und Eintöpfe, Steaks und Barbecue, würzige Käsesorten und herzhaftes Jausen

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2018–2040

ERNTZEITPUNKT

September bis Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

36 Monate im Barriquefass gereift

GÄRUNG

3 bis 5 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28–32°C im Stahltank

ALKOHOL 14,5 %vol.

SÄURE 5,6 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

FORMATE 0,75l / 1,5l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 L
9120048500216

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500223