

MATTHÄUS 2015

ZWEIFELT • BLAUFRÄNKISCH • MERLOT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

ORTSWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM Die Zweifelt-, Blaufränkisch- und Merlot-Trauben stammen aus unseren Weingärten in und um Höflein. Aus Lagen mit vorwiegend lehmigen Löss- bis hin zu kalkreichen Schotterböden. Löss gestaltet den Wein breit und weich wohingegen die Schotterböden dem Matthäus seine Fruchtigkeit und Eleganz verleihen.

DER WEIN

TROCKEN • Tiedunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart blättrig-kräuterwürzige Zwetschkenfrucht, ein Hauch von Orangenesten und Pfeffer. Saftig, rund und komplex, angenehme Fruchtsüße, bleibt haften, etwas Nougat im Nachhall, ein vielseitiger Speisenbegleiter — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweibereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

DIE AWARDS

FALSTAFF 91-93 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Universeller Speisebegleiter zu gegrillten, geschmorten oder gebratenen Fleischgerichten, zu italienischer und mediterraner Küche sowie zu Pasta mit würzigen Saucen oder Glasweise in den Abend hinein zur Entspannung

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14-16°C

TRINKREIFE 2017-2026

ERNTZEITPUNKT

Mitte September bis Mitte Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

24 Monate im kleinen Eichenfass gereift

GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28-30°C im Stahltank

ALKOHOL 14,5%vol.

SÄURE 5,3g/l

RESTZUCKER 1g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500582

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500599