

P1 2017

ZWEIFELT • 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 Ockerrandaufhellung. Intensive schwarze Beerenfrucht, reife Zwetschken und Nougat, ein Hauch von Eukalyptus und Minze, mit feinen Edelholznoten unterlegt. Kraftvoll, saftig und mit angenehm süßer Frucht ausgestattet, reife, tragende Tannine, schokoladig und lange anhaftend, mineralischer Nachhall, sicheres Entwicklungspotenzial, bereits antrinkbar, sollte aber noch einige Jahre reifen dürfen.

November 2021, Peter Moser · Falstaff

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

DIE AWARDS

FALSTAFF 95-97 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Speisen mit Rind-, Wild-, Lammfleisch, oder als Begleitung zu einer wunderbar entspannenden Zigarre, P1 ist jedenfalls ein Wein für richtig gute Momente — in Gesellschaft oder auch alleine

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR

14-16°C

TRINKREIFE

2024-2044

ERNTZEITPUNKT

Ende September, 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

15,0 % vol.

SÄURE

6,4 g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMATE

0,75 l / 1,5 l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 l
9120048502036

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502166