

MATTHÄUS 2016

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 • Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarzes Waldbeerkonfit, zarte Kräuterwürze, reife Kirschen, Orangenzesten. Straff, Brombeeren, präsenze, integrierte Tannine, mineralischer Touch, zartes Nougat im Abgang — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

2016 war ein turbulentes Jahr. Trotz hoher Ernteausfälle auf Grund von Frost und Hagel lieferte das Weinjahr Weiß-, Rot- und Süßweine in großartiger Qualität.

DIE AWARDS

FALSTAFF 90 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 2018–2027

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 5,5g/l

RESTZUCKER 1g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501015

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501022