

## P1 2015

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, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende Gewürznuancen, feiner Edelholztouch, ein Hauch von Nougat und Brombeeren, reife Kirschen. Stoffig, deutlich von neuem Holz geprägte Aromatik, präsenste Tannine, etwas Schokolade im Abgang, Gewürznelken im Finale, wird von der Flaschenreife profitieren — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

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

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 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

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**  
9120048500810

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048500827