

MATTHÄUS 2023

BLAUFRÄNKISCH · ZWEIFELT · MERLOT ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

LAGENWEIN · 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 · Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes Bukett nach Brombeeren, zart nach Wiesenkräutern, dunkles Waldbeerenkonfit, Anis, unterlegt mit Grapefruitnoten. Saftig, zart nach Vanille, etwas Karamell, Brombeernuancen auch im Abgang, vielfältig einsetzbar.

DER JAHRGANG

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und runde Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen.

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

TRINKREIFE 2026–2036

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

ERNTZEITPUNKT

Anfang 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 13,5 %vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

FORMATE 0,75 l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501558

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501565