

Heideboden Rotweincuvée

Rotwein, trocken | Artikelnummer: 2203018

Ein feiner Rotwein aus dem idyllischen Burgenland, der auf mineralischem Heideboden gedeiht und von einem warmen, pannonischen Klima profitiert. Mit seinen Aromen reifer Kirschen, dezenten Holztönen und einer vollmundigen Struktur bietet er ein harmonisches Geschmackserlebnis.



Österreich,
Burgenland



holzig, würzig, trocken



Zweigelt, Blaufränkisch,
St. Laurent



14% vol.



Serviertemperatur: 16-18 °C

Klima und Terroir

Der Wein stammt aus dem idyllischen Burgenland, speziell aus der Region Neusiedlersee in Mönchhof. Hier wachsen die Reben auf Heideboden, der sich durch gute Drainage und Mineralität auszeichnet. Die warmen Temperaturen und das pannonische Klima fördern eine optimale Reife der Trauben, was zu intensivem Geschmack und Aromen führt.

Vinifikation

Die Vinifikation umfasst eine mindestens 100-tägige Mazerationzeit, bei der die Trauben mitsamt Kernen und Schalen im Gärtank vergoren werden. Nach dieser intensiven Phase reifen die Weine im Barrique, was ihnen dezente Holzwürze und feine Vanillearomen verleiht. Diese sorgfältige Verarbeitung führt zu einem harmonischen und komplexen Wein.

Eindruck und Aromen

Der Wein zeigt ein tiefes Rot mit lebhaften Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Kirschen, begleitet von subtilen Holztönen. Am Gaumen ist er vollmundig und elegant, mit einer feinen Struktur und langanhaltendem Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt hervorragend zu herzhaften Gerichten wie geschmortem Fleisch, Wild und kräftigen Käsen, ideal für festliche Anlässe.