

# waldschütz

seit 1849

## HOF CUVÉE EXQUISITE Hof



|                   |   |
|-------------------|---|
| Jahrgang          | 2022  |
| Alkohol           | 12,5  |
| Gebiet            | Wagram  |
| Bodenstruktur     | Lehm, Löss, Kalkablagerungen  |
| Auspflanzungsjahr | 2003, 1989  |
| Trinktemperatur   | 15°C  |
| Lagerpotential    | bis 2029  |
| Gebinde           | 0,75l   |
| Speiseempfehlung  | Nudelvariationen, Antipasti, leicht gekühlt auch zu hellem Fleisch und Fisch und diversen Käsevariationen   |
| Bodenprofil       | Die Weingärten, die sich in der Katastralgemeinde Gösing am Wagram befinden, bieten eine ideale Lage für die alteingesessenen und bewährten niederösterreichischen Rebsorten wie Blauburger und Blauer Portugieser. Der Lössboden weist hier einen hohen Kalkgehalt auf, was das Entstehen von Weinen mit kristallklarer Frucht begünstigt. Hinzu kommt die südliche Ausrichtung auf einer Seehöhe von über 300 Metern und das tagsüber warme, von Panonien kommende Klima in Verbindung mit den kalten Waldviertler Nächten.   |
| Weinbeschreibung  | Im Glas präsentiert sich dieser Cuvée aus den alten Sorten Blauer Portugieser und Blauburger wohlbekommend. Mit einem weichselfarbenen Violett, das aber auch rote Töne aufweist, überzeugt dieser Wein. Im Duft sind es diese unverkennbaren Aromen der alten Rebsorten welche nie in Vergessenheit geraten sollten. Reife Kirschen, eine feine Brise von Weichseln und ein Anflug von schwarzer Johannisbeere machen diesen Wein zu einem Erlebnis für die Nase so manches Genießers. Leicht gekühlt zeigt der Cuvée exquisite vom Weinhof Waldschütz, dass man diese Sorten nicht unterschätzen sollte; im Gegenteil beweist sich dieser Wein sehr fruchtig, leicht und frisch! Pures Trinkvergnügen, welches mit einem nach Kirsche schmeckendem Abgang noch länger in Erinnerung bleibt. |