

waldschütz

seit 1849

WINZER
W1
RESERVE



Jahrgang	2023
Alkohol	14,0
Gebiet	Niederösterreich
Bodenstruktur	Lehm, Löss, Braunerde
Auspflanzungsjahr	2022
Trinktemperatur	18 °C
Lagerpotential	bis 2036
Gebinde	0,75l
Speiseempfehlung	Geschmorter Hirschschlängel, Steak, Beef Tartar oder als Abschlusswein für einen gelungen Abend mit Freunden
Bodenprofil	Die Waldschütz Wagram-Terrasse ist eine Terrassenanlage mit einer Neigung nach Süd-Osten und genießt daher die ersten Sonnenstrahlen am Morgen. Die Lage ist nach Westen durch einen Wald vor den kalten Waldviertler Winden geschützt. Dadurch herrscht hier ein spezielles Mikroklima mit wenig Wind vor: ideale Voraussetzungen für vollmundige Rotweine. Dieser Wein gedeiht während er von einer leichten, warmen Brise umweht wird, die ihren Ursprung in der pannonischen Platte findet.
Weinbeschreibung	In einem schönen Rotweinglas sieht man die glänzende, kaminrote Farbe mit einem leichten, violetten Reflex, welcher an Amethysten erinnert. Neben den kräftigen Schlieren, die schon auf einen voluminösen kräftigen Rotwein hinweisen, fällt einem beim Belüften des Weines schon der unverkennbare Duft nach dunklem Beerenobst auf. Dieser wird in der Nase noch umrundet von einem Hauch perfekt geröstetem Eichenholz, welcher etwas an Vanille und leicht tabakähnliche Aromen erinnert. Am Gaumen zeigt sich dieser Cuveé aus Merlot und Cabernet Sauvignon sehr vielschichtig. Die sortentypischen Fruchtnoten stechen sofort aus dem Geschmacksbild hervor und werden von einer sehr gut eingebunden Tanninstruktur, welche aufgrund der teilweisen Barriquelagerung entsteht, umschmeichelt. Erst im Abgang werden die im Duft realisierten Röstaromen wirklich deutlich erkennbar und wollen nie enden!