



2011

# Tesoro - Rarität

Qualitätswein, Burgenland

## Keller

Die Trauben aus den drei lagen Schildten, Föllig und Schneiderteil werden getrennt verarbeitet. Zu Beginn eine rigorose Traubenselektion, Vergärung im Holzgärständer und 12-monatiger Lagerung in Barriques. Das beste Fass aus jeder Lage wird dann „rausverkostet“. Aus diesen wird dann die Cuvée erstellt. Schildten gibt die Grundstruktur vor und bildet den mineralischen Kern. Föllig steuert intensive Frucht und Eleganz bei, während Schneiderteil für viel Komplexität und Körper sorgt. Der Cuvée wird anschließend im großen Fass für 6 Monate harmonisiert, damit die drei Grundweine zusammenwachsen können. Nach der Füllung folgt eine zweijährige Flaschenlagerung, um den Wein weiter zu harmonisieren.

## Kostnotiz

Dunkles Rubinrot mit oranger Randaufhellung. In der Nase ein ungemein komplexes Geschmacksbild, da sowohl Blaufränkisch als auch Merlot unterschiedliche Aromen beisteuern: Kirschen, Waldbeeren und Powidl, viel Würze, schwarzer Pfeffer und dunkle Schokolade. Ein kräftiger Körper und straffe, sehr feinkörnige Tannine sorgen für eine tolle Struktur, die Frucht wird elegant von der Leithaberg-Mineralik getragen. Dieser Wein lebt von seiner enormen Komplexität und Eleganz, der Wein ist jetzt am Höhepunkt. Als solches sollte er immer den perfekten Abschluss eines Abends bilden. Egal ob zum Hauptgang, idealerweise Rind oder Wild oder anschließend zum Genießen.

## Speisenbegleitung

Steak, Wild, Lamm, kräftige, reife Hartkäse. Dazu darf man sehr gerne den Tesoro reichen



---

Rebsorte  
Sortenverschnitt Rot

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
14.5 %

Restzucker  
0.7 g/l

Säure  
5.8 g/l

Trinktemperatur  
18 °C

EAN  
9008230001461