



Cuvee Impresario 14% 0,75L JG21 Kerschbaum

Produkt	146497	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	-	Erhältliche Einheiten	KT 6FL
Volumenprozent	14 %	Marke	Weingut Paul Kerschbaum

Merkmale / Ernährungshinweise

Vorbestellprodukt

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Rotwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	2021	Rebsorten im Cuvée	60% Blaufränkisch, 20% Zweigelt, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Burgenland	Restzuckerwert	-
Winzer	Weingut Paul Kerschbaum	Säuregehalt	-
Appellation	Burgenland QW	Glasform	Bordeaux
Rebsorte	Cuvée	Trinkreife	3 bis 10 Jahre
Weincharakter	kräftig, dicht, gehaltvoll	Speisenempfehlung	Wildragout mit Butterspätzle, Steak vom Wildbret würzig zubereitet, Rinderfiletsteak gebraten, Roastbeef, Enten/Gänsebrust süßlich zubereitet, Ente/Gans im Ganzen gebraten, Hartkäse würzig, Weichkäse mit Rotschmiere
Bewertung	Falstaff 97 Punkte von 100		
Sensorische Beschreibung	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezente Holzwürze, dunkle Beerenfrucht, etwas Cassis und Wacholderbeeren, mit Lakritze unterlegt, engmaschiges Bukett. Gute Komplexität, tragende, samtige Tannine, Süße von Heidelbeeren, mineralisch, feinwürziges Finish, lang anhaltend, wird von Flaschenreife profitieren. (Peter Moser - Falstaff, 24.11.2023)		