

2017

Z

Weingut Martin Pasler · Österreich



Ein Wein, der sich in einem mittleren Kirschrot mit zarten violetten Reflexen präsentiert. Schon in der Nase merkt man den Barriqueausbau durch die würzigen Noten, wie Pfeffer und Zedernholz, sowie getoastetem Schwarzbrot. Hinzu kommen herb-fruchtige Noten von Schlehe, Cassisblatt, Wachholderbeere und Zwetschge. Am Gaumen wirkt er sehr saftig und zugleich strukturiert mit feiner Säure und prägnanter aber geschliffener Tanninstruktur. Der Alkohol scheint für einen ausdrucksvollen Rotwein geradezu moderat. Der mittelkräftige Nachhall ist deutlich von den herb-fruchtigen Noten und der feinen Würze des Holzes geprägt.

Weineigenschaften

komplex, lang, rotbeerig, trocken, würzig, Besondere Momente, Für die Weinbank, Geschäftlich, Geschenk, Ihn, Sie, Business, Für mich, konservativ & klassisch, Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	14 % vol
Trauben	Merlot, Zweigelt
Trinktemperatur	14-16 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	AT BIO 301
Erzeuger	Weingut Martin Pasler
Region	Neusiedlersee

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Bio, von der Rebe bis ins Glas.

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.



AT - BIO - 301