



HEXENBERG CUVÉE, QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH, MITTELBURGENLAND

CHF 41.00 inkl. MwSt.

Pfneisl

Region: Mittelburgenland / Österreich

Jahrgang: **2022**

Kategorie: Schwerer Rotwein

Alkohol: 14.5 % vol.

Flaschengrösse: 75cl

Trauben: **Shiraz und Merlot**

Ausbau: Barrique

Ab Mitte November lieferbar!



SKU: N/A

Kategorien: [Österreich](#), [Pfneisl](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Diese kraftvolle, trockene Cuvée aus dem Mittelburgenland vereint Tiefe, Fülle und Eleganz. Im Glas erscheint sie in dunklem Rubingranat mit violetten Reflexen und einer feinen Randaufhellung. Das verführerische Bukett ist von dunklen Früchten geprägt: Reife Zwetschken, Schwarzkirschen, Heidelbeeren und Brombeeren treffen auf Mohn, Pfeffer und eine dezente Würze. Ungewöhnliche Akzente von getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven ergänzen die Aromatik. Elegante Röstaromen bringen feine Schokolade, Vanille und einen Hauch Karamell ins Spiel.

Am Gaumen zeigt sich der Wein stoffig, dicht und salzig, zugleich saftig und vollmundig. Feiner Schmelz, eine geschmeidige Textur sowie kräftige, jedoch samtig-weiche Tannine werden von einem animierenden Säurebogen getragen. Das mineralische Finale klingt lange nach und verbindet eine edelherbe Nougat-Bitternote mit einem Hauch Mokka. Im Rückgeschmack bleibt eine dezente Kräuterwürze präsent.

HERKUNFT UND TERROIR

Die Geschichte dieses besonderen Standorts begann 1987, als die Brüder Pfneisl die ehemalige Grafschaft Kleinmutschen gemeinsam erwarben. Die Bewohner des rund 15 Kilometer entfernten Dorfes bezeichneten das Anwesen als „Hexenberg“ und erzählten, der Berg sei verhext: Während Pferde das Plateau früher mühelos bearbeiten konnten, war selbst das stärkste Tier der Umgebung nicht in der Lage, den Hang zu bezwingen. Der Grund dafür liegt in den unterschiedlichen Böden. Am Hang dominiert extrem schwerer Lehm, während das Plateau eine leichtere, steinige Oberfläche besitzt.

Im Weinbau entfalten diese Gegensätze ihre besonderen Stärken. Der schwere Lehmboden bietet ausgezeichnete Voraussetzungen für Merlot und Blaufränkisch. Das heisse Plateau eignet sich hingegen hervorragend für wärmeliebende Sorten wie Shiraz und Cabernet. Nachts profitieren die Reben zusätzlich von der Wärme, welche die aufgeheizten Steine wieder abgeben.

GENUSS UND REIFEPOTENZIAL

Die Cuvée aus Shiraz und Merlot wurde 22 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Sie besitzt 14,5 % vol, ist mit Kork verschlossen und verfügt über ein sicheres Lagerpotenzial. Ihre volle Aromatik entwickelt sie mit ausreichend Luft oder nach erster Flaschenreife. Je nach persönlicher Vorliebe liegt das Trinkfenster bei fünf bis zehn Jahren oder darüber hinaus. Der Wein begleitet Weihnachtsmenüs ebenso hervorragend wie Wildgerichte. Grossflaschen bis 18 Liter sind auf Anfrage erhältlich.

Grossflaschen bis 18 Liter sind auf Anfrage verfügbar.