



SHIRAZ MARIA'S VINEYARD, QUALITÄTSWEIN AUS ÖSTERREICH, MITTELBURGENLAND

CHF 26.80 inkl. MwSt.

Pfneisl

Region: Mittelburgenland / Österreich

Jahrgang: **2022**

Kategorie: Schwerer Rotwein

Alkohol: 14 % vol.

Flaschengrösse: 75cl

Trauben: **Shiraz**

Ausbau: Barrique und grosse Eichenfässer

Ab Mitte November lieferbar!



SKU: N/A

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Dieser trockene Shiraz aus dem Mittelburgenland zeigt sich in dunklem Rubingranat mit violetten Reflexen und einer dezenten Aufhellung am Rand. Das ausdrucksstarke Bukett vereint schwarze und rote Beeren mit leicht floralen, kräuterigen und ätherischen Nuancen. Ein Hauch getrockneter Gewürze, Pfeffer, Kaffee und Karamell wird durch feine Anklänge von Tabak und Weihrauch ergänzt.

Am Gaumen verbindet der Wein einen kraftvollen Körper mit einer saftigen, eleganten Textur. Ein feines Tanningerüst, charmante Extrasüsse und ein ausgewogenes Säurespiel sorgen für Balance. Der mineralische Nachhall führt in einen sehr langen Abgang mit feiner Nougatnote. Noch etwas verschlossen, verspricht dieser ausgezeichnete und ausgesprochen typische Vertreter seiner Rebsorte ein gutes Lagerpotenzial. Zugleich überzeugt er als vielseitiger Speisenbegleiter.

GESCHICHTE UND HERKUNFT

Die Begeisterung für Shiraz nahm Anfang der 1990er-Jahre ihren Lauf. Nach ersten erfolgreichen Versuchen wurden auf dem von Oma Maria geerbten Grundstück weitere Shiraz-Reben gepflanzt. Der im Barrique ausgebaute Jahrgang 1997 bestätigte schliesslich, dass diese Entscheidung richtig war – und daran hat sich bis heute nichts geändert. Die Trauben stammen aus den Lagen „Satz“ und „Höblisch“ im „Alten Deutschkreutzer Weingebirge“.

AUSBAU UND GENUSS

Der Qualitätswein aus dem Burgenland besitzt 14,0 % vol und reifte 24 Monate in neuen und gebrauchten Barriques. Er wird mit Kork verschlossen. Besonders gut begleitet er würzige, kräftige Fleischgerichte wie beispielsweise Pfeffersteak.