

Cuvée Paul Kerschbaum 2021

Art. Nr.: 1403521

Hersteller: Paul Kerschbaum, Horitschon

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Löss, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: Im Barrique

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 95-97

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 66.70

Verkostnotiz

Leuchtendes tiefes Rubingranat, dunkler Farbkern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase zart tabakig, unterlegte Brombeernote, zarte Mandelnote, blättrige Anklänge, Brioche und etwas vegetale Noten, am Gaumen saftig, elegant und süß, präsenreife Tannine, feste Textur, rauchig-mineralisch, Preiselbeeren, feine Säurestruktur, angenehme Holznote im Finish, sehr gute Länge, Herzkirschen im Rückgeschmack, sehr gutes Lagerpotenzial.