

## Falstaff Rotweinguide Österreich 2009/2010

**Zweigelt 2008, 13%vol, trocken**  
**88 Falstaff Punkte**

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Randaufhellung. In der Nase einladendes dunkles Beerenkonfit, zart nach Dörrobst, ein Hauch von Orangenesten. Am Gaumen feinwürzig, mittlere Textur, eher rotbeerige Nuancen von Ribiseln, frische Säurestruktur, lebendiger Speisenbegleiter, zitroniger Nachhall.

**Cuvée Reserve 2007, 13,5%vol, trocken**  
**89 Falstaff Punkte**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase verhalten, rauchig unterlegtes Zwetschkenkonfit, balsamische Würze. Am Gaumen komplex, dunkle Beerenfrucht, präsenste, gut eingebundene Tannine, feiner Säurebogen, schokoladiger Nachhall, gute Länge, hat Entwicklungspotenzial.

**Zweigelt Reserve 2007, 13,5%vol, trocken**  
**90 Falstaff Punkte**

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarter Wasserrand. In der Nase feine kandierte Orangenschalen, reife Zwetschkenfrucht, zarte balsamische Würze, tabakige Anklänge, mit dunkler Beerenfrucht unterlegt, rauchige Nuancen. Am Gaumen saftig, süßes Brombeerkonfit, präsenste, gut integrierte Tannine, feiner Säurebogen, dunkle Beeren im Nachhall, bleibt sehr gut haften, ein stoffiger und facettenreicher Speisebegleiter, zart nach Bitterschokolade, sehr gutes Entwicklungspotenzial.