



## Oxhott rot

Rebsorten:	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Jahrgang:	2011
Weinbaugebiet:	Neusiedlersee-Hügelland
Weinberglage:	Heide, Glauberintzer, Breitenmoos, Muschelkalkboden pur
Status:	Bio
Vinifikation:	Der Oxhott ist ein Cuvée aus den Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, die zwei Jahre im Eichenfass reifen. Für diesen Wein werden die Trauben der ältesten Reben und besten Lagen des Leithabergs verarbeitet
Charakteristik:	Ein großer Wein, der alle Erwartungen übertrifft und der zu den besten seiner Klasse in Österreich zählt.
Kurzbeschreibung:	Er schmeckt nach frischen Zwetschgen und Herzkirschen. Er hat Kraft und Struktur und ist ein toller Speisebegleiter für Wildschwein, Steaks und gegrilltes Gemüse. Im Winter wird er am besten zum Kaminfeuer serviert.
Analysewerte	
Alkohol:	14 %vol
Restzucker:	1 gr/l
Säure:	5,5 gr/l
Servier- und Speiseempfehlung:	Die volle Entfaltung im Glas bei 16-18°C. Der Wein ist herausragend zu kräftigen Fleischgerichten, wie eine Geschmorte Hirschschulter in Waldbeerensoße mit Schupfnudeln oder aber auch zu Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch mit warmem Baguette. Für eine Stunde reinen Weingenuss auch ohne korrespondierendes Essen . Einfach großartig.
Flaschenform:	Bordeauxflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen

*"Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"*