



Oxhoft rot

Kurzbeschreibung:

Servier-
und Speiseempfehlung:

Der Oxhoft ist ein Cuvée aus den Rebsorten Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon, die zwei Jahre im Oxhoft (kleinen Eichenfass) reifen. Für diesen Wein werden die Trauben der ältesten Reben und besten Lagen des Leithabergs verarbeitet. Er schmeckt nach frischen Zwetschgen und Herzkirschen. Die volle Entfaltung im Glas bei 16-18°C. 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. 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 Baquette. Für eine Stunde reinen Weingenuss auch ohne korrespondierendes Essen . Einfach großartig.

Daten zum Oxhoft

Weinbergslage:	Heide, Glauberintzer, Breitenmoos
Rebsorten:	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Jahrgang:	2012
Weinbaugebiet:	Burgenland
Vinifikation:	
Lagerung	
Boden	Muschelkalkboden pur

Analysewerte

Alkohol:	14 %vol
Restzucker:	1 gr/l
Säure:	4,8 gr/l
Flaschenform:	Bordeauxflasche
Flaschengröße:	0,75l
Verschluss:	Naturkork
Kartoninhalt:	6 Flaschen
Prämierung:	93 Falstaff Punkte

"Lebe Freude!"