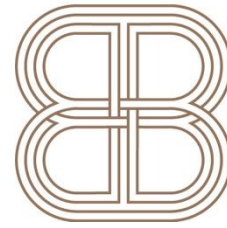


BIRGIT BRAUNSTEIN



Oxhoft

Kurzbeschreibung: Kraft, Struktur und Langlebigkeit, seit 25 Jahren Flaggschiffwein im Hause Braunstein.

Servier- und Speiseempfehlung: Für diesen Wein werden die Trauben der ältesten Reben und besten Lagen am Leithaberg verarbeitet. Er riecht nach Cassis 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. 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. Die volle Entfaltung im Glas bei 16-18°C.

Daten zum Oxhoft

Weinbergslage: Heide, Glauberinza, Breitenmoos
Rebsorten: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Jahrgang: 2013
Weinbaugebiet: Burgenland
Vinifikation: Spontanvergärung im Holzgärständer
Lagerung: 24 Monate im kleinen Eichenfass
Boden: Muschelkalk

Analysewerte

Alkohol: 14 % vol.
Restzucker: 1,00 g/l
Säure: 6,1 g/l
Flaschenform: Bordeauxflasche
Flaschengröße: 0,75 l
Verschluss: Naturkork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Prämierung: 93 Falstaff Punkte

"Lebe Freude!"