



## «Privat» Rot Reserve - Bio zertifiziert

Produzent	Zuschmann-Schöfmann
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Weinviertel
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (50%)
Ausbau	24 Monate in französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1000 Flaschen

Else Zuschmann und Peter Schöfmann lieben straffe und elegante Weine, die klar und präzise sind. Ein wichtiger Schritt, um mehr Profil und Eigenständigkeit in die Weine zu bringen, war die Umstellung auf die biologische Bewirtschaftung der Weingärten. Ein langjähriger Prozess, der mit der Zertifizierung im Jahr 2015 einen erfolgreichen Abschluss fand.

Eigentlich ist das Weinviertler Winzerpaar Else Zuschmann und Peter Schöfmann für seine Grünen Veltliner bekannt. Umso überraschender ist ihre Top-Cuvée «Privat». Die Trauben stammen aus zwei ihrer besten Lagen Ralessen und Plesslberg. Die Böden bestehen aus Lehm, Kalk und Schotter und ihre Mineralität ist es, die dem Fruchtbouquet diese Brillanz verleiht. Er duftet nach reifen Kirschen und Cassis, fein vermählt mit einem dezenten Röstaroma. Wie gut er ist, merkt man erst, wenn man ihn auf der Zunge hat. Auf der einen Seite erscheint er uns kraftvoll, auf der anderen Seite grazil. Vielleicht ist es das ausgeglichene Verhältnis zwischen den Rebsorten, die der Cuvée die perfekten Harmonie gibt. Köstlich zu Fleischgerichten vom Grill.