

Kristan olt's Holzfassl 2018 , trocken



13,3 % vol. Alk.

5,3 g/l Säure

1,0 g/l Restzucker

Der Name „Kristan“ entstammt dem Vulgo-Namen „Kristanhof“, auf dessen Flächen im Jahre 2001 die ersten Reben ausgepflanzt wurden. „Kristan“ steht als Synonym für einen Qualitätswein - Cuvée aus 2/3 Zweigelt und 1/3 Roesler der im **großen Holzfass (500l) ausgebaut** wird und dort **mindestens 12 Monate reift**.

Dieser tiefdunkle, tanninreiche Rotwein mit einer fruchtigen Beerencharakteristik und samtigen Tanninen verwöhnt den Gaumen mit einem spannend langen Abgang. Überdies ist dieser Kristan sehr extraktreich und lange lagerfähig.

Weinbeschreibung:

Kräftiges Kirschrot mit violett schimmernden Farbreflexen. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Aromen, welche an Kirschen und Brombeeren erinnern. Die schön harmonischen Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Im Abgang samtiges Tanninprofil, verfügt noch über sehr hohes Entwicklungspotenzial.

Empfehlung:

Unser Kristan-Cuvée eignet sich als Speisenbegleiter hervorragend zum heimischen Rind, zum Rosé-Kalb, zum heimischen Wild jeglicher Art, zu Lamm, zu Gebratenem vom Schwein, zum Spanferkel, zum Paprika- oder Szegediner Gulasch und Nudelgerichten mit rassigen Saucen, sowie zu geräuchertem Schinken, Speck und zur Salami.

Außerdem wird dieser Kristan als Dessertbegleiter zu dunklen, zartbitteren Schokoladenkreationen mit mittlerem Kakaanteil sehr geschätzt.

Unser Tipp: Speisenfrei als abendlicher Genießer-Wein und zum gereiften Kuhmilchkäse oder zum Schaf- und Ziegenkäsecreations.

Serviertemperatur: 15 - 18°C