

Kristan olt's Holzfassl 2019, trocken



13,8 % vol. Alk.

4,8 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. In einen unserer besten Weinjahre geerntet, wuchs dieser Cuvée mindestens 12 Monate im großen Holzfass aus Weidlinger Eiche zu seiner ausgewogenen Reife heran.**

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 harmonisch, weich und rund eingebetteten Tannine prägen diesen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Sehr milde Säure, gediegen und lang anhaltend im Abgang.

Empfehlung:

Unsere Kristan-Cuvée eignet sich als Speisenbegleiter hervorragend zum heimischen Rind und zum gebratenen und geschmorten Kärntner Kalb Rose´.

Weiters bietet dieser harmonischen Cuvée ein vielschichtiges Trinkvergnügen zum heimischen Wild jeglicher Art, zu Lamm, zu Gebratenen vom Schwein, zum Spanferkel, zum Paprika- oder Szegediner Gulasch und zu 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 zu Schaf- und Ziegenkäsekreationen.

Serviertemperatur: 15 - 18°C