

Kristan Reserve 2015 , trocken



13,2 % vol. Alk.

5,2 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“ ist ein Qualitätswein - Cuvée aus 2/3 „Zweigelt“ und 1/3 „Roesler“. KRISTAN im großen Holzfass (500l) ausgebaut. Dieser Wein **reifte 12 Monate im großen Holzfass**. Er ist ein tiefdunkler Rotwein mit einer fruchtigen Beerencharakteristik, samtigen Tanninen und langen Abgang. Ist sehr extraktreich und lange lagerfähig.

Weinbeschreibung:

Kräftiges Kirschtrot 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:

Dieser Kristan eignet sich hervorragend zu Rind, Kalb, Wild, Gebratenem und Nudelgerichten sowie zu dunklen Schokoladenkreationen.

Serviertemperatur:

15 - 18°C

falstaff



<https://www.falstaff.at/pd/w/weinbau-gerhard-koeck-2015-kristan-reserve/>

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart nach kandierten Orangenzenen, feines dunkles Waldbeerkonfit unterlegt, zarte florale Nuancen, attraktives Bukett. Mittlerer, ausgewogener Körper, rotbeeriger Touch, frisch und mineralisch, ein lebendig strukturierter Speisenbegleiter, rote Kirschen im Nachhall.

Tasting: [Wein aus Kärnten](#); 27.01.2018 Verkostet von: Peter Moser