



P1 2015

ZWEIGELT • BLAUFRÄNKISCH • MERLOT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

ORTSWEIN • HÖFLEIN • CARNUNTUM Für den P1 verwenden wir die erlesenen Trauben aus unseren besten Weingärten in Höflein. Damit präsentiert der P1 das gesamte regionstypische Terroir wider und wird damit zu unserem Meisterstück.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladende Gewürznuancen, feiner Edelholztouch, ein Hauch von Nougat und Brombeeren, reife Kirschen. Stoffig, deutlich von neuem Holz geprägte Aromatik, präsente Tannine, etwas Schokolade im Abgang, Gewürznelken im Finale, wird von der Flaschenreife profitieren — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Einer der größten Jahrgänge der letzten 15 Jahre. Ein fulminantes Jahr mit legendärer Konzentration und Power vor allem im Rotweinbereich. Aber auch die Weißweine sind von herausragender Qualität. Nicht verpassen!

DIE AWARDS

FALSTAFF 93 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige Speisen mit Rind-, Wild-, Lammfleisch, oder als Begleitung zu einer wunderbar entspannenden Zigarre, P1 ist jedenfalls ein Wein für richtig gute Momente — in Gesellschaft oder auch alleine

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2018–2040

ERNTZEITPUNKT
September bis Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU
36 Monate im Barriquefass gereift

GÄRUNG

3 bis 5 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28–32°C im Stahltank

ALKOHOL 14,5 % vol.

SÄURE 5,6 g/l

RESTZUCKER 1,3 g/l

FORMATE 0,75 l / 1,5 l

EAN-CODE FLASCHE 0,75 l
9120048500810

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500827