

WEINGUT PÖCKL
***Zweigelt**
Classique Burgenland



Jahrgang: 2021
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Weingut Pöckl**
Traubensorten: Zweigelt
Alkoholgehalt: 13.00% Vol.
Ausserktemperatur: 16-18°
Bewertung: äFalstaff 93

Restzuckergehalt: 1.0 g/l
Säuregehalt: 5.5 g/l

Reife Kirschen, Brombeeren, zart nach Nougat, mit feinen Gewürzanklängen. Saftige Tannine, Noten von Wildkräutern und Zwetschgen im Abgang.

Empfehlung

Vielseitiger Speisenbegleiter. Toll zu Spaghetti bolognese und anderen Pastagerichten, aber auch zu Grilladen, oder nicht zu scharfen Wok-Gerichten mit Rindfleisch..

Produzent

Eingrenzung und Vielfalt geben sich beim Weingut Pöckl die Hand. Eingegrenzt wurde die Idee von Wein. Schritt um Schritt: Der 1910 aus Minnesota (USA) zurückgekehrte Albert Pöckl gründete den ursprünglichen Landwirtschaftsbetrieb aus Ackerbau, Viehzucht und Weinbau. Dann war's hauptsächlich Weinbau (Theodor Pöckl), als nächstes nur noch Weinbau, bis schliesslich der Rotwein und das sorgsame Bekenntnis fürs Terroir, für den Boden, die Reben und das örtliche Klima übrig blieb. Daran legte der viel zu früh verstorbene Joseph Pepsch Pöckl sein Talent an, so gut, dass er heute als einer der Rotweinlegenden in Österreich gilt. Seine Frau Theresa und Sohn René Pöckl mit Frau Eva führen das Begonnene, aber nie Vollendete weiter. Denn bei ihnen wird anhaltend geprübelt, um dem Terroir und der Idee vom Pöckl-Wein noch näher zu kommen, bei kontinuierlich hohem Niveau. Die grossen Pöckl-Cuvées voller Kraft, Farbe, Struktur und Tiefe – der Admiral (Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot) und der Rêve de Jeunesse (Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Syrah) – benötigen Reifezeit, um ihr Festkleid zu entfalten. So gibt's auch früher zum Verzehr bereite Weine wie den Solo Rosso, den

Zweigelt Classique und den Blaufränkisch Classique, oder als Übergang den Cuvée Rosso et Nero. Wenn's in einem Jahr ganz dick kommt, kann ein Mystique in Kleinstmengen folgen: sozusagen ein Forschungswein, mit dem erkundet wird, was denn ultimativ bei den Pöckls möglich ist. – Viel!