

GLATZER WALTER GOTINSPRUN CUVÉE GLATZER WALTER, GÖTTLESBRUNN



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Glatzer Walter
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Merlot, Syrah
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 91-93 / 100

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchig unterlegtes dunkles Beerenkonfit, feine schokoladige Nuancen, tabakige Anklänge. Saftig, reife Herzkirschen, elegant, gut integrierte, präsenste Tannine, finessenreiche Säurestruktur, feiner Nougattouch, verfügt über Entwicklungspotenzial.

Empfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wild sowie zu reifem Hart- und Weichkäse.

Produzent

Glatzer Walter - Der Aufstieg des östlich von Wien gelegenen Weinbaugebiets Carnuntum ist untrennbar mit dem Schaffen von Walter Glatzer sen. als Winzer und Bürgermeister verbunden. Aufgrund seines konsequenten Qualitätsstrebens und der vielen Auszeichnungen und Erfolge diente er vielen aufstrebenden Winzern als Vorbild. Walter jun. folgt mittlerweile in den Fussstapfen seines Vaters. Leitsorte vom Weingut Glatzer ist der Zweigelt, den der engagierte Winzer sowohl als jugendlich-fruchtbetonten Rotwein, wie auch als kraftvollen Lagenwein Dornenvogel ausbaut. Zusammen mit Blaufränkisch und St. Laurent bildet die Sorte auch die Top-Cuvée Gotinsprun.