

PÖCKL RENÉ ROSSO E NERO PÖCKL RENÉ



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Pöckl René
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Zweigelt
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 92 / 100

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Edelholzwürze, schwarze Beerenfrucht, etwas Nougat und Kräuter, dunkle Mineralik. Komplex, saftige Herzkirschen, straffe Tannine, die gut integriert sind, extraktsüßer Nachhall, würzig, zeigt gute Länge, verfügt über Reifepotenzial, schwarze Beeren im Finale.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Wild, Steaks und allen anderen dunklen Fleischsorten.

Produzent

Pöckl René - Josef Pöckl, geboren 1951, übernahm den Betrieb 1979 von seinen Eltern und wandelte ihn sofort in einen reinen Weinbaubetrieb um. 1986 entschied er sich für eine weitere Spezialisierung und seit damals führt er mit seiner Frau Theresa das Weingut als ein Rotweingut. Unter Berücksichtigung des Klimas und der Zusammensetzung der Böden hat Josef die regionalen Traubensorten Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und Pinot Noir gepflanzt. Er hat ebenfalls begonnen, mit internationalen Sorten, wie Merlot und Cabernet Sauvignon, zu experimentieren. Inzwischen ist das Weingut auf 40 Hektar Grösse gewachsen und mit vielen Toplagen ausgestattet. Nationale und internationale Erfolge bestätigen die hervorragende Qualität ihrer Weine, die sich durch intensive Frucht, Eleganz und ausgeprägte Tannine auszeichnen und somit einen langen Trinkgenuss über Jahre garantieren. Diese Charakteristik ist René Pöckls Fingerabdruck, der bereits seit 2002 Kellermeister ist und das Weingut jetzt in vierter Generation zusammen mit seiner Mutter Theresa führt.