

93 Cabernet Merlot Premium 2011 CS/ME

Weingut Christian Fischer
Hauptstraße 33, 2504 Sooß
T: +43 (2252) 87130
www.weingut-fischer.at

14,5 %, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive Gewürz- und Kräuteranklänge, ein Touch von Dörrzwetschken, mit dunkler Beerenfrucht unterlegt. Kraftvoll und komplex, saftige Kirschenfrucht, extrakt-süße Textur, mächtige, präsen- te Tannine, bleibt gut haften, schokoladiger Nachhall, gutes Reifepotenzial, Herzkirschen und Orangen im Nachhall. Preis: k. A.

93 Impérial rot 2011 BF/ME/CS/CF

Weingut Schloss Halbturn
Parkstraße 4, 7131 Halbturn
T: +43 (2172) 20162
www.weingut-schlosshalbturn.com

14 %, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zarten Gewürzanklängen unterlegtes dunkles Beerenkonfit, reife Herzkirschen, ein Hauch von Edelholz. Stoffig, extrakt-süße dunkle Frucht, Brombeerkonfit, gut eingebaute Tannine, finessenreich strukturiert, zeigt gute Länge, feine Zwetschenfrucht im Nachhall, hat Potenzial. Preis: k. A.

93 Genesis 2011 ME/CS/BF

Weingut Pöckl
Zwergäcker 1, 7123 Mönchhof
T: +43 (2173) 80258, www.poeckl.com

15 %, tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarter Wasserrand. Mit feinem Nougattouch unterlegtes schwarzes Waldbeerkonfit, tabakige Nuancen, mit angenehmer Kräuterwürze unterlegt. Kraftvoll, reife Zwetschken, süße Beeren, präsen- te, gut tragende Tan-

nine, schokoladiger Nachhall, wird von Flaschenreife profitieren. Preis: k. A.

93 Mithras Cigarillo 2011 CS/ME

Weingut Helmut Preisinger
Neubaugasse 19, 7122 Gols
T: +43 (2173) 2362
www.weingut-preisinger.at

14,5 %, tiefdunkles Rubingranat, opa- ker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, zart tabakig-balsamische Nuancen. Komplex, saftige Textur, reife Kirschenfrucht, lebendig strukturiert, feine Tannine, mineralischer Abgang, zeigt gute Länge und Potenzial. Preis: k. A.



93 Privatkeller Cabernet Merlot 2011 CS/ME

Weingut Robert Schlumberger
Hans-Haderer-Gasse 8
2540 Bad Vöslau
T: +43 (1) 3686892, www.privatkeller.at

14 %, dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit zartem Nougattouch unterlegte reife Herzkirschenfrucht, feine Kräuterwürze, rotes Waldbeerkonfit klingt an. Saftig, elegante Textur, angenehme Extrakt-süße, samtige Tannine, reife dunkle Frucht im Nachhall, mineralisch, feine salzige Nuancen im Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit gutem Entwicklungspotenzial. Preis: k. A.

