

WEINGUT PÖCKL

Admiral Cuvée Burgenland



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Weingut Pöckl
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 96
Restzuckergehalt:	4.0 g/l
Säuregehalt:	5.5 g/l

Bestehend aus 50% Zweigelt, 20% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 10% Cabernet Franc, ausgebaut für 18 Monate in neuen französischen Barriques. In der Nase zeigen sich Aromen von schwarzen Kirschen, dunklen Beeren und reifen Pflaumen, würzig untermalt mit feinem Edelholz Touch und etwas Nougat. Zupackende Gerbstoff Struktur am Gaumen, fordernd, mit viel Druck, schmeichelnder Extrakt Süsse und langem, fein mineralischem Nachhall.

Empfehlung

Toller Begleiter zu herzhafter Fleischküche, z.B. zu Schmorbraten mit Kartoffel-Selleriepüree, Lammschulter aus dem Ofen, oder zu Wildgerichten. Wunderbar auch zu Hartkäse.

Produzent

Den Grundstein für den weit über die Grenzen reichende Ruf der Pöckl-Weine, legte der leider viel zu früh verstorbene Joseph „Pepsch“ Pöckl mit seinem Talent und gilt heute zurecht als einer der Rotweinlegenden in Österreich. 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 und der Rêve de Jeunesse – benötigen Reifezeit, um ihr Festkleid zu entfalten. So gibt's auch früher zum Verzehr bereite Weine wie den Solo Rosso und den Zweigelt 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!

