



Joshuari (rot)

QWt Burgenland, Gut Oggau, 2015

750 ml

Art-Nr. 40022715

Sohn von Mechtild und Bertholdi, Bruder von Emmeran und Timotheus, verheiratet mit Wiltrude. Ein Mann mit Stil und einem charismatischen, komplexen Charakter, der viele Ecken und Kanten hat. Mit seinem trockenen Humor und vollmundigen Sprüchen bietet er als Haupterbe von Gut Oggau seinem Vater kräftig Paroli. Ein Wein für Weinfreaks, die auf der ständigen Suche nach neuen Herausforderungen in Sachen Wein sind! Joshuari ist kein Gaumenschmeichler, sondern ein Charakterkopf mit Ecken und Kanten, mit markanten Tanninen, saftiger Säure und wilder Aromatik, wuchtig und von eindrucksvoller Länge. Für Blaufränkisch typisch bringt er die Fruchtaromen von Brombeeren und reifen Pflaumen, begleitet von Wacholder, Lakritze, Kräutern und grünem Pfeffer.

Herkunft:	Österreich / Burgenland / Neusiedlersee
Lagenbezeichnung:	Rieden rund um Oggau, Purbach
Traubensorte:	Blaufränkisch
Genussreife:	3 bis 7 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Lammrückenfilet an Kräuterjus, Lammgigot aus dem Ofen, Rehrücken aus dem Ofen, Wildspezialitäten, Wildschweintrecôte mit Spätzli
Vinifikation:	teilweise entrappt, Spontangärung mit traubeneigener Hefe, von Fuss gestampft, lange Maischegärung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion, in kleinen Kisten
Ausbau:	im Betontank, in Tonneau (Doppelbarrique)
Abfüllung:	keine Filtration
Ausbaudauer:	18 Monate
Volumen:	12.5 %



Bio/biodynamisch zertifiziert



Vegan

BAUR *au LAC* Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

