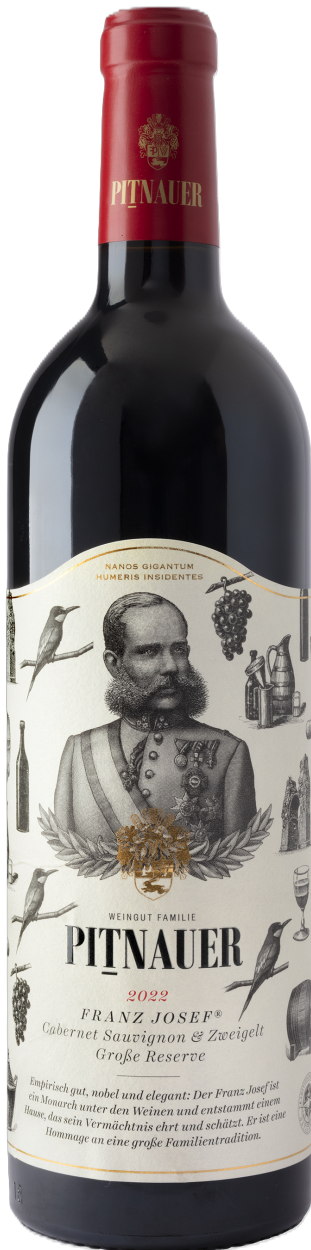




WEINGUT FAMILIE
PITNAUER



2022 FRANZ JOSEF®

GROSSE RESERVE

Niederösterreich

Diachron, nobel und elegant ist unser Franz Josef® ein Monarch unter den Weinen und entstammt einem Hause, das sein Vermächtnis ehrt und schätzt. Als eine Hommage an unsere Vorfahren, Wegweiser und Lehrmeister wurde dieser kräftiger Cuvée (Zweigelt und Cabernet Sauvignon) nach dem Vater "Franz" und Großvater "Josef" von Hans Pitnauer benannt.

Imposant und kraftvoll, unverfälscht und anregend: Zwei charakterstarke Sorten verbinden sich zu einem expressiven Wein, der bei aller Intensität mit charmant verspieltem Trinkfluss nachhaltig Freude und Genuss bereitet.

SORTE	30% Cabernet Sauvignon, 70% Zweigelt
HERKUNFT	Niederösterreich
BODEN	Leichte Humusauflage auf Löß-Unterboden
ERNTE	Selektionierte Handlese Mitte September 2022
AUSBAU	in neuen und gebrauchten Barriques
ANALYSE	Alk. 13,5 Vol.%, Zucker 1,8 g/L, Säure 5,5 g/L
VERSCHLUSS	Naturkork
GEBINDE	0.75 L 1.5 L
EMPFOHLENE TEMP.	16 - 18 °C

BESCHREIBUNG Dunkles Granatrot, betörender Duft, charmant einnehmend, saftige Kirsche, Malz und Karamell, Wald- und Johannisbeeren; am Gaumen mild, feine Würze und röstig; druckvoll und kompakt mit unglaublich langem, noble Abgang. Besticht durch feine Eleganz.

SPEISEEMPFEHLUNG Hervorragender Partner für Rindfleisch, Roast Beef, Tagliata auf Rucola, gebratene Blunze mit Apfel, geschmorte Kalbsbackerl oder Boeuf Bourguignon. Vegetarische Gerichte mit geröstetem oder gegrilltem Gemüse und würzigen Saucen zum Beispiel gegrillte Melanzani mit Tahini-Sauce und Pinienkernen.

