

JATSCHKA



ARTHOS heißt unser TOP-Rotweincuveé aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt im kleinen Holzfass gereift.

- Kostnotiz:** Intensiv duftende Johannisbeere in Schokotönen. Der Gaumen, geprägt vom Eichenfass, dezentes Dörrobst eingebettet in feine Rumtopfanklänge, kraftvoller Körperbau, ansprechendes Tannin.
- Speisenbegleiter:** deftige und kräftige Speisen – Rindfleisch
- Trinktemperatur:** 16 – 18 C°
- Potential:** 5–10 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

Geprägt durch das Zusammenspiel des Weinbergbodens mit seinen Lebewesen, dem Winzer und den Weinreben entsteht dieser Cuveé aus Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Der Zweigelt stammt aus dem Weingarten „Hinterm Haus“, der Anfang der Riede Hundслеiten. Eine sonnige Südwest-Lage auf Sandstein-Flysch. Cabernet Sauvignon kommt von den warmen und sonnigen Erdterrassen der Riede Mitterviertel. Die hohe Laubwand absorbiert die Sonnenstrahlen und sorgt so für höchste Reife.

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünungspflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 28. September 2017 / ZW
17. Oktober 2017 / CS
- Vinifikation:** Im Weingarten selektionieren wir mit einem eingespielten Team die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden Sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und in großen Bottichen bei 28°C vergoren. Sanftes unterstoßen des Maischekuchen fördert die Farbe und Aroma-Ausbeute. Nach dem Abpressen folgt der biologische Säureabbau im Stahltank und darauf die Lagerung teils neuen und gebrauchten Barrique-Fässern. 12 Monate später wird in Flaschen abgefüllt.
- Analyse:** Alkohol 14,0% vol.
Restzucker 4,1 g/l
Säure 5,2 g/l

WEINGUT JATSCHKA
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM