













# Fabelhafte Frühlingsweine

Noch mehr Angebots-Weine finden Sie auf [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com) und in unserem Wein Shop in Laakirchen!

bis 30. April  
-15%

 DANIELS 2010 Daniel Jaunegg, Südsteiermark Welschriesling/Weißburgunder/Muskateller: erfrischende Frucht, Apfel, zarte Minze, viel Trinkvergnügen!	 GR. VELTLINER FEDERSPIEL 2010 Burgberg Karl Lagler, Wachau Junger, frischer, mineralischer GV aus Trauben der Lage Burgberg, fruchtig, angenehme Säure.	 CHARDONNAY 2010 Philipp Grassl, Carnuntum Zitrus- und reife, gelbe Früchte, Nüsse, weich u. geschmeidig am Gaumen, feinmineralischer Abgang.	 WELSCHRIESLING 2010 Willi Sattler, Südsteiermark Der steirische Klassiker! Feinsäuerliche Äpfel, klar, feingliedrig, herrlich pikante, toll eingebundene Säure.	 VERMENTINO 2009 ETICHETTA GRIGIA Cantine Lunae, Ligurien Noten von Ginster, Akazien, Honig, Harz und Mandeln. Frisch am Gaumen, harmonisch.	 MALVASIA 2008 Edi Kante, Karst Frisch, lebendig, trocken, intensives Aroma von exotischen Früchten, ohne Sulfite, nicht filtriert.
 MUSCATO 2008 Güter Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland Hocharomatischer, leichter Perlwein (7% alc.) aus Muskateller-Trauben, reife, exotische, gelbe Früchte, delikate Fruchtsüße.	 BLAUFRÄNKISCH 2009 Leo Hillinger, Neusiedlersee Dunkelbeerig, würzig, filigran und feinnervig, geschmeidige Tanninstruktur, kräftiges aber harmonisches Finish.	 ST. LAURENT KLASSIK 2009 Rosi Schuster, Neusiedlersee-Hügelland Feiner, klassischer St. Laurent, Pflaumen, Kräuter, dunkelbeerige Frucht.	 FURAT 2007 Ajello, Sizilien Nero d'Avola/Syrah/Cabernet/Merlot, rote Beeren, Lakritze, Schokolade, Vanille, Röstaromen.	 BAAN 2007 Salomon, Australien Shiraz/Merlot; sehr dicht, saftig, fruchtintensiv, würzig, florale und Pflaumennoten, idealer Rotwein zur Asia-Küche.	 ALMIREZ 2008 Teso la Monja, Spanien 100 % Tempranillo; sehr kräftig, dicht, dunkle Beeren, Rosen, Mineralien, Gewürze, Graphit, kandierte Früchte.

## Neue Winzer, neue Weine

Hier eine kleine Auswahl an Weingütern, die seit kurzer Zeit neu in unserem Sortiment sind. Die Weine finden Sie auf [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com)

### WEINGUT TRUMMER

Matthias Trummer haucht seinen steirischen Klassikern *Weißburgunder*, *Sauvignon Blanc* und *Morillon* die „reine Seele“ ein: Das ist ein sehr eigenständiges, pragmatisches, undogmatisches, modernes und ganz persönliches „Best of“ aus österreichischer Weinbautradition, internationalem Hightech-Know how, biologisch-dynamischem Gedankengut und konsequenter Orientierung am perfekten Genuss.

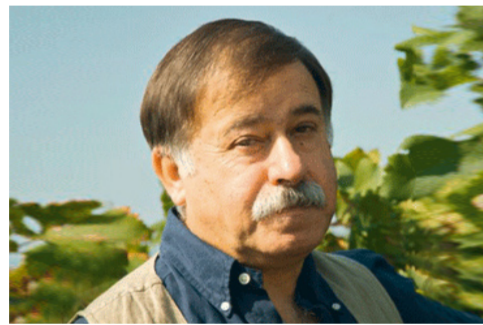


Matthias Trummer, Weingut Trummer  
St. Nikolai, Südsteiermark, Österreich

### CANTINE LUNAE BOSONI

Waldreich, gebirgig, unwegsam, abgelegen: Ligurien ist ein schwieriger Boden für den Weinbau. Dass dennoch auch hier höchste Qualität möglich ist, zeigt die Cantine Lunae in Ortonovo bei La Spezia.

Das 60 Hektar große Weingut der Familie Bosoni bewirtschaftet seine terrassierten Weinberge in Handarbeit und konzentriert sich auf regionale, „autochthone“ Rebsorten wie den *Vermentino*.



Paolo Bosoni, Cantine Lunae Bosoni  
Cinque Terre-Ligurien, Italien



Jean-Dominique Vacheron, Domaine Vacheron  
Sancerre, Loire, Frankreich



Luca d'Attoma, Duemani  
Maremma, Toskana, Italien

### DOMAINE VACHERON

Was die Weine dieser Domaine so besonders macht, ist der Boden der Weingärten: „Silex“ – Feuerstein mit Ton, Kalk und Meeresfossilien – bringt dank der biodynamischen Bearbeitung und der puristischen Kellertechnik elegante Terroir-Weine mit erstaunlicher Mineralität, frischer Säure und rauchigen Noten hervor: *Sancerre Blanc* aus Sauvignon Blanc und *Sancerre Rouge* aus Pinot Noir.

### DUEMANI

Luca d'Attoma zählt zu den besten Önologen Italiens. Auf seinem 7-Hektar-Weingut Duemani in der Maremma produziert er aus den Sorten Cabernet Franc, Merlot und Syrah sehr aufwändig, handwerklich und nach biodynamischen Regeln drei kräftige, vielschichtige und fruchtbetonte, gleichzeitig sehr elegante und frische, von der internationalen Kritik hoch bewertete Spitzenweine: *Altrovino*, *Duemani* und *Suisassi*.

## Wagners Wein Shop

- 2.000 Weine aus Österreich, Italien, Spanien, Portugal, Frankreich, Deutschland.
- Bequem einkaufen – in unserem großen Online-Shop! [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com)
- Gerne versenden wir Ihre Bestellung auch per Post – Zustellung binnen 3 Tagen. Bei einem Einkaufswert ab EUR 100,- bezahlen Sie keine Versandkosten!

Jahrgangs-Präsentation

### WEISS 10

Die besten Weißweine 2010

Montag, 9. MAI 2011

Wagners Weinshop, Laakirchen  
von 17 bis 21 Uhr

Degustationsbeitrag EUR 30,-  
Vorverkauf bis 2. Mai, EUR 25,-  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Um Anmeldung wird gebeten:  
07613 / 440 - 440

[vinothek@wagnerweb.at](mailto:vinothek@wagnerweb.at)

Gleich vormerken:

WAGNERS ROT 9. Oktober 2011



WAGNERS  
WEIN  
SHOP  
Laakirchen

Viel Spaß & Genuss

Weinstraße 31 - 4664 Oberweis - Laakirchen

Tel (0)7613 / 440 - 440 - Fax (0)7613 / 440 - 9440

[vinothek@wagnerweb.at](mailto:vinothek@wagnerweb.at) - [www.wagners-weinshop.com](http://www.wagners-weinshop.com)

Sie finden uns auch bei Facebook und Twitter!

### UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo 13.30-18.30 Uhr - Di-Fr 9.30-18.30 Uhr

Sa 9.30 - 12.30 Uhr

# wine watcher

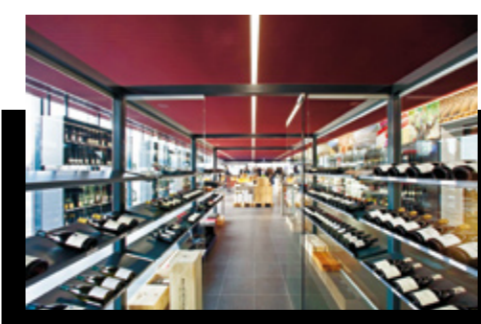
ausgabe 24 des weinmagazins von wagners wein shop // April 2011

WAGNERS  
WEIN  
SHOP  
Laakirchen

## Die Eisenberg-Wacht



Christoph Wachter und Reinhold Kutzler auf dem Eisenberg im Südburgenland.



### LIEBE WEINFREUNDE!

Heute zeigen wir Ihnen eine Weinregion, in der Sie sehr wahrscheinlich noch nie waren: das Südburgenland. Doch die einzigartigen Blaufränkisch-Weine vom Eisenberg und aus Deutsch Schützen sind den weiten Weg wert. Oder Sie lesen einfach hier rechts weiter!

Ihre Vinothekare

Michaela Hebenstreit und Kurt Schöppl

**Der Wein-Mainstream floss nie durch Deutsch Schützen. Und das war gut. So hat man sich weder vom Cuvée-Hype noch von der Barriquitis der vergangenen 20 Jahre anstecken lassen. Man blieb bei dem, was man am besten konnte – Blaufränkisch – und arbeitete sich auf der Qualitätsleiter kontinuierlich nach oben.**

Deutsch Schützen im südlichen Burgenland: So viel Stille ist selten. Aber Abgeschiedenheit hat auch ihre Vorteile. Manches dauert etwas länger, weil man es gründlicher bedenkt. Von der Hektik und dem Tempo der City unbeeindruckt, hat man unendlich viel Ruhe, eigene Gedanken

zu entwickeln: etwa, wie man aus einem einzigartigen Terroir und einer seltenen, autochthonen Rebsorte unverwechselbare Weine mit eigenständigem Charakter machen kann. Christoph Wachter und Reinhold Kutzler tun genau das. Erfrischender Junior-Chef des Weingutes Wachter-Wiesler der eine. Schon etwas länger in der High End-Winzerszene etabliert, aber deswegen nicht weniger „hungrig“ der andere. Beide sind Vertreter einer Winzergeneration, die drauf und dran ist, Blaufränkisch-Weine aus Deutsch Schützen und vom Eisenberg einer über Insider-Kreise hinaus gehenden Gemeinde von anspruchsvollen Weinfreunden nachhaltig schmackhaft zu machen. „Blaufränkisch ist eine Sorte, die die Eigenheiten des Bodens sehr gut zum Ausdruck bringt. Die

eisenhaltigen Schiefer- und Lehmböden hier bei uns geben den Weinen eine einzigartige Mineralität“, sagt Christoph Wachter, trotz seiner jungen Jahre und des binnen kurzer Zeit eingetretenen Erfolges angenehm „auf dem Boden“ geblieben. Mit einer Fachausbildung und Auslandspraktika – etwa bei Niepoort in Portugal – im Rucksack ist er seit 2008 hauptverantwortlich im Betrieb und stimmt seine Entscheidungen mit dem Bürgermeister von Deutsch Schützen ab: seinem Vater Franz Wachter, der wichtige Aufbauarbeit im Weingut geleistet hat, heute aber Gentlemanlike dem Sohn den Vortritt lässt.

Im Weingut Kutzler – „seit 1895“ – ging die Wachablöse schon vor längerer Zeit vonstatten. Reinholds Vater Hermann war in den spätem

## Schiefer, Lehm & Eisen

Das Terroir vom Eisenberg und Deutsch Schützen

Mit kaum 500 Hektar Rebfläche ist das Südburgenland zwar eine sehr kleine Weinbauregion, doch „Menge“ ist hier ohnehin nicht das Thema. Dafür bieten die Lagen, Böden und das Mikroklima – das Terroir – der Sorte Blaufränkisch hier ideale Voraussetzungen für regionaltypische Weine: würzig, fruchtig, gleichzeitig mineralisch und frisch.

### 300 SONNENTAGE IM JAHR

Das weinbaumäßige Gravitationszentrum der Gegend sind der Eisenberg und das Weinbaudorf Deutsch Schützen, beide nur einen Katzensprung von der ungarischen Grenze entfernt.

Das panonisch beeinflusste Klima bringt 300 Sonnentage im Jahr, heiße Sommer und einen langen, warmen Herbst – mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, was die Aromenbildung in den Trauben fördert und außerdem etwas höhere Säurewerte und damit frisch schmeckende Weine begünstigt.

Die lange Vegetationsperiode, gelesen wird meist Mitte Oktober, ermöglicht eine gleichmäßige, harmonische Reifeperiode.

### HERMITAGE, L'ERMITA, EISENBERG

Die markanteste Erhebung im Südburgenland ist der seit den Römern für Weinbau genutzte Eisenberg: ein von rund 250 auf 415 Meter Höhe jäh ansteigendes, von der Natur geformtes Amphitheater, das im Norden von kühlem Wald begrenzt wird und sich nach Südosten zur Sonne hin öffnet. Durch diese Ausrichtung des Eisenberges erreichen die Trauben hohe Reifegrade, bleiben gleichzeitig aber auch frisch, weil die pralle, im Südwesten stehende Nachmittagssonne den Südost-Hang nur noch milde bescheint.

Diese Lage ist nicht nur in Österreich einzigartig: Selbst, wer die Weinberglagen Hermitage an der Rhône, L'Ermita im Priorat, Bussia im Piemont oder Montosoli in der Toskana schon einmal gesehen hat, muss dem Eisenberg seine Unvergleichlichkeit zugestehen.

### SCHIEFER ODER LEHM?

In den oberen Hanglagen am Eisenberg findet man karge, eisenhaltige (!) Blau- und Grünschieferböden, die sehr mineralische, klarfruchtige, feingliedrige, elegante Weine hervorbringen.

Im flacheren Teil des Eisenbergs und in den Ortschaften um das nahe gelegene Deutsch Schützen sind die Böden auch eisenhaltig, aber tiefergründiger, schwerer, mit hohem Lehmantel, was den Weinen einen kräftigen, erdigen, maskulinen Charakter gibt. Typisch sind etwa Wachter-Wieslers *Blaufränkisch Pfarrweingarten* aus dem gleichnamigen Weingarten oder Krutzlers *Perwollf* aus der „Ried Weinberg“ vulgo „Dick“.



Der Eisenberg – Wiege einzigartiger, von den Schieferböden geprägter, mineralischer Blaufränkisch-Weine.



Reinhold Krutzler, Weingut Krutzler



„500-Liter-Fässer gefallen mir immer besser.“ – C. W.



„Das Barrique mit Fingerspitzengefühl einsetzen.“ – R. K.



Christoph Wachter, Weingut Wachter-Wiesler

## „Tricks hauma koane.“ – Reinhold Krutzler

>> Fortsetzung von Seite 1

1960er-Jahren einer der ersten Winzer in Deutsch Schützen, die erkannten, dass hier „etwas gehen“ würde – spricht: dass hier große Weine möglich wären – und füllte erstmals Qualitätsweine ab. Krutzler sen. bewies vor 40 Jahren auch einen guten Riecher für Terroir: Auf einem leicht nach Süden geneigten Hang am Dorfrand, wo bis dahin nur Kühe geweidet hatten, pflanzte er die Blaufränkisch-Reben, aus denen heute Sohn Reinhold den *Perwollf* produziert.

Dieser nach dem mittelalterlichen Namen für Deutsch Schützen benannte, maskulin-kraftige Wein aus dem von den Einheimischen „Dick“ genannten Weingarten begründete Krutzlers internationale Reputation. Der *Perwollf* (die Betonung liegt auf der Silbe Per) enthält auch einen Schuss Cabernet, „der Gerbstoffe und damit lange Haltbarkeit in den Wein bringt“, so Reinhold Krutzler.

Ähnliche Ausgangsbedingungen wie bei Krutzlers *Perwollf* – alte Reben auf einem einzigartigen Boden – machen auch aus Christoph Wachters *Steinweg* \* einen außergewöhnlichen Wein: In einem Teil des Eisenbergs, am Hummergraben (eine Verballhornung der Bezeichnung „Hungergraben“

– vermutlich aufgrund des kargen Schieferbodens, der die Reben hungern lässt), wachsen jene 35 bis 40 Jahre alten Rebstöcke, aus deren Trauben Wachter einen feingliedrigen Blaufränkisch macht, der das große Potenzial des Eisenbergs eindrucksvoll beweist.

### KEINE MODE- UND BLENDERWEINE

Beide Winzer arbeiten naturnahe und schonend im Weingarten, beschränken die Erträge beinhardt. Wachter: „Gesunde, reife Trauben sind das Um und Auf. Dafür muss man penibel im Weingarten arbeiten. Ich lasse höchstens acht Trauben pro Rebstock hängen, für die Topweine nur sechs.“ Krutzler: „Wir machen keine Mode- und Blenderweine, die im Keller ‚hergerichtet‘ werden. Daher ist und bleibt die Weingartenarbeit das Wichtigste.“ Im Keller wird schonend gepumpt bzw. die Schwerkraft genutzt, um Trauben, Most und Wein möglichst wenig zu stressen. Wachter: „Ich arbeite sanft im Keller, weil ich feine Frucht und Mineralik im Wein möchte.“

Die jungen Winzer verwenden keine Reinzuchtheften, sondern vergären den Most spontan – also mit den weinbergeigenen, auf den Trauben sitzenden,

natürlichen Hefen. Das trägt dazu bei, die Individualität der jeweiligen Weinbergslage besser herauszuarbeiten.

Wachter: „Es gibt keine Probleme mit der Spontanvergärung, wir machen das schon viele Jahre, auch wenn in den Weinbauschulen die Reinzuchtheffe noch immer die vorherrschende Lehrmeinung ist.“ Teilweise vergärt er die Trauben mitsamt den Stielen: „Das bringt feine Tannine“. Auch Krutzler vertraut der Spontangärung: „Ich brauche sehr wenig Schwefel. Meine Weine enthalten nur etwa ein Siebentel der gesetzlich erlaubten Menge.“

Fasstechnisch setzt er schwerpunktmäßig auf die Fermentation in hölzernen Gäständern, Wachter bevorzugt je nach Wein offene Bottiche oder 500-l-Fässer – „die gefallen mir immer besser.“ Zur Reifung legen beide Winzer ihre Weine gerne in große Holzfässer. Und Barriques? „Abhängig vom jeweiligen Wein und vom Jahrgang muss man das Barrique mit Fingerspitzengefühl einsetzen, wie ein feines Instrument, damit sich keine Holznoten vordrängen. Wir wollen ja die reinen Aromen des Bodens und der Rebe“, so Krutzler. Er habe die Barriques vieler verschiedener Tonnellerien auspro-

## „Ich möchte feine Frucht und Mineralik.“ – Christoph Wachter

biert, bis er diejenigen gefunden hat, die am besten zu seinen Weinen passen. Christoph Wachter nickt zustimmend: „Das Barrique ist zum Lagern des Weines da, nicht als Geschmacksgeber.“ Krutzler bringt seine und Wachters geradlinige Art, Wein zu produzieren, so auf den Punkt: „Tricks hauma koane.“

### FÜR FORTGESCHRITTENE TRINKER

Die Blaufränkisch-Weine von Krutzler und Wachter-Wiesler sind würzig, mineralisch und dunkelfruchtig. Zusätzlich begünstigen Boden und Kleinklima am Eisenberg und um Deutsch Schützen eine etwas höhere Säure in den Trauben und damit in den Weinen: Sie schmecken trotz Alkoholwerten bis zu 13,5% frisch, trinken sich angenehm und sind ideale Speisenbegleiter. Darüber hinaus bieten sie ein sagenhaftes Preis-Qualitätsverhältnis: Bis dato werden die Weine aus der Region um den Eisenberg im wahrsten Sinn des Wortes unter ihrem Wert geschlagen, würde man doch für Weine vergleichbarer Qualität aus einer – global gesehen – namhafteren Region gut und gerne das Doppelte zahlen! Dabei brauchen Krutzlers *Perwollf* oder Wachters *Steinweg* \* einen

Vergleich etwa mit Spitzen-Syrah von der nördlichen Rhône nicht zu scheuen. Allerdings sind Weine dieser Art etwas erklärungsbedürftig und werden eher anspruchsvolleren, fortgeschrittenen Weintrinkern Freude bereiten als Wein-Novizen. In ihrer Jugend sind sie etwas härter, kantiger, sie brauchen zunächst Zeit, um sich in der Flasche, später Luft, um sich im Glas zu entwickeln. Sie sollten aus großen Burgundergläsern etwas kühler, bei ca. 16°, getrunken werden.

Blaufränkische à la Wachter und Krutzler sind sehr lange haltbar – für einen *Perwollf* etwa sind 20 Jahre kein Thema. Es zahlt sich aus, vor allem die reiferen Weine aus alten Rebstöcken wegzulegen. So etwa kommt Krutzlers Blaufränkisch Reserve nach vier, fünf Jahren ins richtige Trinkalter. Wichtig im Alltag eines Weintrinkers: Angebrochene Flaschen machen auch nach Tagen im Kühlschrank noch großen Spaß. Deutsch Schützen und der Eisenberg liegen haarscharf an der ungarischen Grenze – und damit bis 1989 im völlig toten Winkel. Auch heute wäre es übertrieben zu sagen, hier „ginge die Post ab“. Aber es tut sich etwas, langsam und gleichmäßig.

Nicht zuletzt dank Reinhold Krutzler und Christoph Wachter.

### SYMPATHISCHE COUNTRY BOYS

Obwohl international erfahren und erfolgreich, auf Top-Niveau produzierend und selbst im Weingarten häufig am Handy, sind beide bodenständige, sympathische „Country Boys“ geblieben, wozu wohl auch ihr, für ungeübte Ohren etwas eigenwillig klingender, „terroirtypischer“ Dialekt beiträgt. Sie motivieren durch ihr Vorbild andere Winzer in ihrer Umgebung zu mehr Qualität, bemühen sich um die Förderung der lokalen Gastronomie und des Wein-Tourismus. Die Weine von Krutzler und Wachter-Wiesler können als Botschafter dieser Mikro-Region am Eisenberg gelten, deren Ruf mittlerweile über „Sinabelkirchen und Stinatz“ weit hinausreicht. Sehr, sehr weit.

### RESTAURANT-TIPPS IN DEUTSCH SCHÜTZEN

www.ratschen.at  
www.gasthaus-csencsits.at

## REBSORTE IM FOCUS

### BLAUFRÄNKISCH

Der „San Francisco Chronicle“, die führende Qualitätszeitung in Kalifornien, schrieb vor kurzem in einem Artikel über österreichische Rotweine: Blaufränkisch sei eine Rebe, die „world-class terroir“ ausdrücken könne. Diese Sorte würde die besten österreichischen Rotweine ergeben und sei am ehesten in der Lage, das Land auf der internationalen Rotwein-Karte zu markieren.

Wiewohl die genaue Herkunft dieser autochthonen österreichischen Sorte im Dunkel liegt, dürfte der Blaufränkisch seit etwa 1.000 Jahren hier gepflanzt werden und auf Rebsorten im Frankenreich Karls des Großen (ca. 800 n. Chr.) zurückgehen – daher stammt vermutlich der Name. Sicher ist seine erstmalige Beschreibung in einem österreichischen Rebsortenbuch im Jahr 1777. Blaufränkisch macht nur 6,5% der gesamten heimischen Anbaufläche aus und wächst fast ausschließlich im Burgenland. Er gedeiht gut im panonischen Klima und kann etwa auf den eisenhaltigen Lehm- und Schieferböden rund um Deutsch Schützen und den Eisenberg im Südburgenland sehr würzige, mineralische Weine hervorbringen. Konzentriert sich der Winzer auf den Weingarten und die Trauben, setzt die Kellertechnik zurückhaltend und das Barrique behutsam ein, kann er dem Blaufränkisch einen einzigartigen, „terroirtypischen“ Stempel aufdrücken.

„The pleasure ratio of these wines on the table is incredible high“, so der „San Francisco Chronicle“. Und, ebenso wichtig, „... red wine need not to be fancy to be great. That's Austria's lesson.“

0,75 l EUR 8,50	0,75 l EUR 16,90	0,75 l EUR 11,90	0,75 l EUR 26,90	0,75 l EUR 10,50	0,75 l EUR 10,60	0,75 l EUR 23,90	0,75 l EUR 47,90	0,75 l EUR 43,90
BLAUFRÄNKISCH 2009 Von den Rieden	BLAUFRÄNKISCH 2008 Pfarrweingarten Eisenberg DAC Reserve	BLAUFRÄNKISCH 2007 Béla Jóska	JULIA 2007	BLAUER ZWEIFELT 2008	BLAUFRÄNKISCH 2009	BLAUFRÄNKISCH RESERVE 2007	PERWOLLF 2008	MERLOT 2007
Wachter-Wiesler	Wachter-Wiesler	Wachter-Wiesler	Wachter-Wiesler	Krutzler	Krutzler	Krutzler	Krutzler	Krutzler
Einladende Beerenfrucht, elegante Würze, weiches Tannin. Guter „Everyday-Wine“.	Beste Lage, 42 Jahre alte Reben, dunkles Beeren- aroma, mineralisch, würzig, weiche Tannine.	Weingutstypisch! Erdig-mineralische Würze, Hauch von weißem Pfeffer, dunkle Beeren.	Große Cuvée des Hauses: Blaufränkisch-Frucht + Cabernet-Würze + weiche Merlot-Fülle.	Schwarze Waldbeeren, Zwetschken, Holler, herz- hafter Speisenbegleiter, unkompliziert.	Der meistverkaufte Krutzler-Wein! Klassisch, sortentypisch, sehr fruchtig (Kirschen, Beeren).	Archetypisch Blaufrän- kisch! Allerbeste Lagen, alte Reben, kräftig-würzig, mineralisch, toller Wein!	Der Krutzler-Wein! Blau- fränkisch, etwas Cabernet, alte Reben, lange Fassrei- fe, eine „Wein-Ikone“.	Eleganter, saftiger Rot- wein. Dichte Frucht mit feinem Tanningerüst, 16 Monate Barrique-Reife.

\* demnächst bei uns im Weinshop



Typisch für den Eisenberg: der Schieferboden.