



# EICHENWALD

## WEINE



Eichenwald Weine

## DIE ZEITREISE Cuvée 2017

Österreich > Burgenland

Trocken, Rot, Stillwein

70% Blaufränkisch, 20% Blauer Zweigelt, 10% Merlot

Charakteristik: Dunkles Rubingranat, Zarte Randaufhellung. Schwarze Beerenfrucht, reife Kirsche, dezente Edelholzwürze. Saftig und komplex am Gaumen. Brombeere und Nougat. Präzise Tannine. Schokoladiger Nachhall  
Speiseempfehlung: Rind, Ente, Lamm oder Gans. Gebraten oder Geschmorrt. Gerne auch Gerichte mit Paprika, etwa Gulasch.

## Über uns

Die Geschichte der Eichenwald Weine beginnt im Jahr 1962 mit der Gründung der Winzergenossenschaft Horitschon und Umgebung. Damals wie heute bietet die Vereinigung vor allem den kleineren Traubenproduzenten eine wichtige und starke Plattform. Die Eichenwald Weine (einst die Vereinten Winzer Blaufränkischland) im mittelburgenländischen Horitschon beweisen seit vielen Jahren, dass man trotz hoher Traubenmengen, die von ca. 100 Mitgliedern angeliefert werden, qualitativ hochwertige Weine erzeugen kann.

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| A La Carte         | 91 Punkte |
| Falstaff Weinguide | 90 Punkte |
| MUNDUS vini award  | Gold      |

|             |               |
|-------------|---------------|
| Alk.:       | 14,00 %       |
| Restzucker: | 3,80 g/l      |
| Säure:      | 5,70 g/l      |
| Qualität:   | Qualitätswein |