

ARTNER

Weingut Artner



Weingut

Viele der besten österreichischen Weingüter führen neben dem Weinbau entweder noch einen Heurigen oder gar ein Restaurant. Damit steht die österreichische Weinkultur immer in enger Verbindung mit gutem Essen. Nahezu eine Idealkombination in Sachen Genuss haben wir in der Region Carnuntum bei der Familie Artner gefunden. Im alten Hof der Familie findet sich ein Prachtexemplar eines Heurigen mit Ziegenkäse aus der eigenen Käserei. Bruder Markus Artner dagegen führt ein hochdekoriertes Feinschmeckerrestaurant in Wien. Ist es da eine Frage, daß auch die Weine des eigenen Weingutes diesem Qualitätsstandard standhalten können? Mehr als das, die neuesten Jahrgänge von Hannes Artner und Sohn Peter sorgen in Österreich für Furore. Niedrige Erträge, penible Sorgfalt bei der Lese und äußerst schonende Behandlung im Keller sind einige der Erfolgsfaktoren, mit welchen Hannes Artner äußerst kraftvolle, fruchtbetonte und ausdrucksstarke Rotweine produziert. Klassiker wie Zweigelt und Blaufränkisch gelingen hervorragend und zählen zur Rotweinspitze in Österreich. Geheimtipp.

Österreich

Carnuntum

Blaufränkisch Selekt Carnuntum 2016

Expertise

Jahrgang:	2016
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Carnuntum
Rebsorten:	Blaufränkisch

Ausbau

großes Holzfass

Sensorik

Zwetschgen und Waldbeeren, kernige Struktur, softe Tannine, dezente Holznote

Passt gut zu

Rehragout, Fasanenbrüstchen

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Internationale Beachtung finden die Österreicher vor allem mit Blaufränkisch. Hier ist der Standard mittlerweile so hoch, daß man sich an Vergleichsproben mit den renommiertesten Namen von Bordeaux und anderswo herantraut. Der Blaufränkisch Selekt von Artner strotzt vor geballter Frucht, Anklänge an Vanille und Schwarzkirschen, mollig mit ganz weichem Tannin, milde Säure, langanhaltend im Abgang.