



Inkognito 2018

Toni Hartl

Typ	Rotwein
Herkunft	Österreich, Burgenland
Produzent	Toni Hartl
Ausschanktemperatur	17-18°C
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Syrah
Ausbau	20 Monate in kleinen Holzfässern
Passt zu	Hartkäse, Lamm, Rind, Weichkäse, Wild
Grösse	75 cl
Jahrgang	2018
Artikelnummer	95011070

Bemerkungen

Das pannonische Klima in Purbach am Leithaberg und das Klima in der Thermenregion sind nicht nur wohltuend und herrlich zum Leben, sondern auch perfekt für den Weinbau prädestiniert. Gleiches gilt für die vielfältigen Böden. Dieses verpflichtet, Weine von höchster Qualität zu produzieren. Deshalb wurden alle Weingärten konsequent auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Seit 2010 sind alle Weine biologisch zertifiziert. Die Weine von Hartl sind zeitlos und dauerhaft und stammen von einheimischen Sorten.

Degustationsnotizen

Eine Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Syrah. Kräftiges Rubinrot mit dunklem Kern und violetten Reflexen. Intensive Beerenaromatik. Am Gaumen stoffig, feine tabakige Würze, Orangen zesten, zarte Kräuternote, enormer Extrakt, komplex, engmaschiges strukturiertes Tannin, feiner Säurebogen, eigenständiger Charakter. Langer mineralischer Abgang mit großem Potential.

Passt zu

Wild, Gans, Ente, Lamm, Truthahn, Rind gegrillt, geschmort, Gebraten, Steaks, Hart- und Weichkäse.