



## 2015 Admiral

Mönchhof, Weingut Pöckl

Die gesuchte Rarität aus dem Hause Pöckl!

**Degustationsnotiz:**

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Sehr dicht verwobenes Bouquet: Dunkle Edelhölzer, Schokopastillen, Veilchen, ein Hauch Melisse und viel Brombeeren dahinter Zwetschgen und Cassislikör. Am festen Gaumen mit fleischigem Extrakt und einer geballten Ladung Tannine die es zu verdauen gilt. Trotz des engmaschigen Körpers überzeugt er mit Mineralität und Eleganz. Im nicht endenwollenden Finale mit Blackkurantdrops und dominikanischem Tabak

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Weingut Pöckl
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 95/100, Score 19/20
<b>Herstellung:</b>	20 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Traubensorte(n):</b>	55% Zweigelt, 30% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0916315

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Admiral**

Mönchhof  
Weingut Pöckl

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):** Falstaff 95/100, Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 55% Zweigelt, 30% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2029  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 20 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.