



ADMIRAL
2022

ADMIRAL 2022

Unverändert seit 1989 und noch jeden Trend überstanden

Sein Mix:

50% Zweigelt

20% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

Seine Heimat:

Lehmige Schotterböden und Sandböden

100% neue Barriques für 18 Monate

Sein Charakter:

Der Boss

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezente Tabakwürze, einladender Duft nach schwarzen Kirschen und Lakritze, feine Röstaromatik, mit Beerenkonfit unterlegt. Komplex, fruchtsüß, tragendes, samtiges Tannin, Brombeeren bis hin zu Walderdbeeren im Abgang, bleibt sehr gut haften, sicheres Reifepotenzial.

(Quelle: Peter Moser, Falstaff Weinguide Österreich/Nachbarländer 2024/25)

Seine Begleiter:

Geschmortes und kurz gebratenes Rindfleisch, Lamm und Hirsch
Kräftiger Käse, wie Comté, Gruyère und alter Bergkäse

Seine Zeit:

2024-2044

Seine Werte:

Alkohol: 15% Vol

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 4,0 g/l

Weingut Pöckl | Zwergäcker 1 | A-7123 Mönchhof

Tel +43 2173 80 258 | info@poeckl.com | www.poeckl.com