«Monopol» rot 2021

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Carnuntum DAC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Blaufränkisch (70%), Cabernet Franc (30%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	24 Monate in 500-Liter-Eichenfass (Blaufränkisch) und in 225-Liter-Barriques (Cabernet Franc) ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.1 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2036
Inhalt/Gebinde	75 cl / 3er OHK
Produzierte Menge	1500 Flaschen
Bewertung	Falstaff: 94/100

Mit dem roten «Monopol» möchte Michael Auer sein ganzes Können zeigen, daher wird dieser nur in den besten Jahren gekeltert. Nach der Spontangärung hat der Blaufränkisch während 24 Monaten in 500-Liter-Holzfässern und der Cabernet Franc in 225-Liter-Barriques reifen können. Bewusst verwendet Michael bei diesem Roten je zur Hälfte neues und gebrauchtes Holz. Herausgekommen ist ein überzeugender Wein, der mit seiner Komplexität und Tiefgründigkeit zu überzeugen weiss. Beide Rebsorten ergänzen sich perfekt: Zum einen trumpft die warme, saftige Frucht vom Blaufränkisch auf, dazu gesellt sich zum andern die Struktur vom Cabernet Franc. Eine wunderbare, warme, süsse Frucht, die an schwarze Kirschen, dunkle Schokolade und feine Vanille erinnert. Fein untermalt von würzigen Akzenten und miniziger Kühle. Im Gaumen zeigt sich der «Monopol» samtig-weich mit süssem Fruchtextrakt.