

# SCHALLER

## VOM SEE

# PATFALU

## 2013

Diese Cuvée trägt den altungarischen Namen des Ortes Podersdorf: Patfalu.



REBSORTEN	Cabernet Sauvignon 60% Zweigelt 40%
RIEDEN	Hallebühl, Weißlacken – alle Rieden befindet sich am Neusiedlersee, Burgenland
ANALYTISCHE DATEN	13,5 % vol. Säure: 4,5 g / l Restzucker: 1 g / l
REIFEPOTENTIAL	Bis 2020
WEINGARTEN	Die Reben sind zwischen 16 und 26 Jahren alt und wachsen auf Schotter und tiefgründigen Sandböden mit lehmigem Unterboden.
LESE	Die Trauben wurden 14. und 27. September 2013 geerntet
VINIFIKATION	Nach einem 10 tägigen Maischevergärung bei 30 - 33°C erfolgte der Säureabbau und Lagerung im Stahltank. Der Ausbau erfolgte 12 Monate in gebrauchten Barriquefässern.
WEINBESCHREIBUNG	Schaller vom See Patfalu zeigt sich kraftvoll, sehr harmonisch und ausgewogen.
EMPFOHLENE SERVIERTEMPERATUR	Am besten zwischen 16 – 18 °C
SPEISEBEGLEITUNG	Diese Rotweincuvée passt hervorragend zu Wildspeisen sowie zu allen anderen dunklen Fleischarten.

Weingut  
Gerhard & Brigitte Schaller  
Frauenkirchnerstraße 20  
A-7141 Podersdorf am See

Tel: +43(0) 2177 2248  
Mobil: +43(0) 650 2177 224  
wein@schallervomsee.at