

RUBIN CARNUNTUM 2019

ZWEIGELT ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Die Zweigelttrauben stammen aus unseren Hanglagen und wurden händisch geerntet und selektioniert. Die lehmigen Schotterböden sorgen für eine ausgewogene und gut haftende Tanninstruktur und damit für einen authentischen und regionstypischen Zweigelt.

DER WEIN

TROCKEN • Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarzes Waldbeerkonfit, Nuancen von Kirschen, dezenter Touch von Orangenesten, tabakige Nuancen, stoffig, dezente Extraktsüße, beerige Frucht, tiefe Tannine, mineralisch im Abgang, vielseitig einsetzbar — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

DIE AWARDS

FALSTAFF 91 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Speisenbegleiter – Wild-, Lamm und Schmorgerichte, kurz gebratenes Roastbeef, eingelegtes Gemüse sowie Speisen gewürzt mit Kräutern der Provence

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14–16° C

TRINKREIFE 2020–2031

ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet

AUSBAU

12 Monate gereift teils im Stahltank, teils in kleinen Fässern

GÄRUNG

14 Tage auf der Maische vergoren, bei 28–30° C im Stahltank

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 5,4 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501312

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501329