

## RUBIN CARNUNTUM 2017

### ZWEIGELT



#### 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** • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Kirschen, Orangenzesten, fruchtsüß, ein Hauch von Brombeergelee, dezente Wiesenkräuter. Stoffig, schwarze Kirschfrucht, präsenze, eingebundene Tannine, bleibt haften, tabakig, ein vielseitiger Speisenwein — Peter Moser, Falstaff

#### DER JAHRGANG

**2017** war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

#### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 90 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** 2018–2030

#### ERNTZEITPUNKT

Ende September, händisch geerntet und selektioniert

#### 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** 14 % vol.

**SÄURE** 5,1g/l

**RESTZUCKER** 1g/l

**FORMATE** 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048500858

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048500865