

ZWEIGELT 2019

CARNUNTUM ^{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 • Dezente violette Randaufhellung und leuchtendes Rubinrot. Der Zweigelt besticht durch eine feine Kirschnote hinterlegt mit einer Nuance an Weichsel im Abgang. Die schöne und samtige Tannintextur bringt eine elegante Frucht hervor die den Gaumen allerdings nicht zu sehr fordert. Das macht den Wein zu einem Klassiker aus der Region Carnuntum.

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!

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Allrounder: Vom Speise- bis zum perfekten Abendbegleiter passt der Zweigelt hervorragend zu mediterraner Küche genauso gut auch zu Beef Tatar oder einer herzhaften Jause

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14–16° C

TRINKREIFE 2020–2027

ERNTZEITPUNKT

20. September 2019
händisch geerntet

AUSBAU

Im Stahltank und 6 Monate in der Flasche

GÄRUNG

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

ALKOHOL 13 % vol.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 2,7 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501336

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501343