

BIO · ZWEIFELT 2020

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 BIOWEIN

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

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife. Die kühlen Herbstnächte sorgten dabei für eine exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur in den Beeren. Wir freuen uns über die Bioweine des Jahrgangs 2020 die durch Vielschichtigkeit, einer ausgewogenen Säure und durch viel Tiefgang überzeugen.

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 2021–2028

ERNTZEITPUNKT

September 2020
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 12,6 % vol.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501534

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501541