



RUBIN CARNUNTUM 2020

ZWEIGELT ^{DAC}



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

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

DER BIOWEIN

TROCKEN • Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart pfeffrig-würzig unterlegte schwarze Waldbeeren, ein Hauch von Kardamom, frische Orangenzenen. Mittlere Komplexität, dunkle Kirschen, gut integrierte Tannine, salzig-mineralisch im Abgang.— Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Das warme Jahr 2020 mit seinen Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubentreife. 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 Tieflgang überzeugen.

DIE AWARDS

FALSTAFF 91 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

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

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16° C

TRINKREIFE 2021–2036

ERNTZEITPUNKT
20. September 2019
händisch geerntet

AUSBAU
12 Monate gereift teils im Stahltank, teils in kleinen Fässern

GÄRUNG

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

ALKOHOL 13,5 % vol.

SÄURE 5,2 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75 l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501596

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501602