



RUBIN CARNUNTUM 2017

ZWEIGELT



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 WEIN

TROCKEN • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Reife Kirschen, Orangenzenen, fruchtsüß, ein Hauch von Brombeergelee, dezente Wiesenkräuter. Stoffig, schwarze Kirschfrucht, präsente, 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 feinster Tanninstruktur zeigt.

DIE AWARDS

FALSTAFF 90 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG
Der vielseitige Speisenbegleiter — Wild-, Lamm und Schmörgerichte, kurz gebratenes Roastbeef, eingekochtes Gemüse sowie Speisen gewürzt mit Kräuter der Provence

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2018–2030

ERNTZEITPUNKT
Ende September, händisch geerntet und selektiert

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 5,1 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500858

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500865