



RUBIN CARNUNTUM 2018

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 WEIN

TROCKEN • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Orangenzenen unterlegen dunkles Beerenkonfit, etwas kandierte Veilchen, ein Hauch von Wiesenkräutern, schokoladiger Touch. Mittlere Komplexität, saftig, elegant, feines Tannin, frische Struktur, Kirschtouch im Abgang, vielseitig einsetzbar. — Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

DIE AWARDS

FALSTAFF 90 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

2019–2030

ERNTZEITPUNKT

Ende August, händisch geerntet

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

13,5 % vol.

SÄURE

5,5 g/l

RESTZUCKER

1 g/l

FORMAT

0,75 l

EAN-CODE FLASCHE

9120048501275

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501282