

Datenblatt →

Carnuntum Rot 2022



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottrige und sandige Lehm Böden

SORTEN 80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Merlot

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

BESCHREIBUNG Diese Cuvée macht einfach jeden Tag Spaß. Sie hat diese verführerische, animierende Kirschenaromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote – und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend. Ein Bilderbuchvertreter für die Region Carnuntum.

> **ERNTE** händisch geerntet
Mitte September

> **GÄRUNG** 10-12 Tage auf der Maische bei 28-30°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

> **ALKOHOL** 13,0 % Alk

> **SÄURE** 5,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Gekühlt ein perfekter Begleiter zu Prosciutto oder Pasta mit Pilzen. Etwas temperiert ideal zu schnell gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C