

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2023



Verfügbar in
0,75lt..

LAGE UND BODEN Die Lagen rund um die Gemeinden Göttlesbrunn und Höflein sind die Grundlage für diesen saftigen Rotwein. Die sanften Lösshänge bzw. auch die schottrigen Lehm Böden bilden die idealen Voraussetzungen für einen feinen aber doch auch gehaltvollen Zweigelt.

SORTE Zweigelt

JAHRGANG 2023 Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

BESCHREIBUNG Ein Publikumsliebbling, und zwar zu Recht. Verführerisch nach Kirschen und dunklen Beeren duftend, weich und füllig am Gaumen, mit einem Hauch von Schoko und einem langen Abgang.

> **ERNTE** händische Selektion
Mitte bis Ende September

> **GÄRUNG** spontane Maischegärung im
Stahltank bei 30-32°C mit
anschließendem biologischen
Säureabbau

> **AUSBAU** in gebrauchten Barriques aus
französischer Eiche und großen
Holzfässern

> **ALKOHOL** 13 % Alk

> **SÄURE** 5,6 g/l

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

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Wunderbar zu
Wildgerichten und zu jeder Art von
Rindfleisch: gekocht, gegrillt,
gebraten, geschmort oder roh als
Carpaccio. Frische Petersilie oder
frischer Koriander unterstützen die
Lebendigkeit des Weines.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C

> **TRINKREIFE**
2024 – 2032

