

Datenblatt →

# Ried Rosenberg 2022



Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt. / 1,5lt. / 3,0lt.  
6,0lt. / 9,0lt. / 12,0lt.

**LAGE UND BODEN** Wilde Rosen, die an Böschungen wachsen und die Weinlagen säumen, haben der Lage ihren Namen gegeben. Der Rosenberg besteht im Untergrund aus Urmeer-Sedimenten mit Lehm, Kalk und verschiedenen Sanden, während der Oberboden eine dünne Schicht aus Donauschotter bildet. Die Bodensituation ändert sich naturgemäß im Verlaufe des Hanges. Im obersten Bereich ist der Rosenberg recht karg und kiesig. Dort haben wir Blaufränkisch und Merlot gepflanzt. Weiter nach unten hin wird der Boden etwas lehmiger und tiefgründiger. Hier wächst der Zweigelt am besten. Den besten Ausdruck dieser Lage sehen wir im Zusammenspiel dieser drei Sorten.

**SORTEN** 55% Zweigelt, 30% Merlot, 15% Blaufränkisch

**JAHRGANG 2022** Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf 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. 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** Ein großer Carnuntum-Klassiker, der seine Herkunft in Idealform repräsentiert: sehr engmaschig und kompakt am Gaumen, tiefes Granat, intensiver Duft nach dunklen Beeren, nach Cassis, Wacholder und Gewürznelke. Wunderbar elegantes Tannin und ein unendlicher Abgang.

- > **ERNTE** Ende September – Mitte Oktober durch mehrfach händische Selektion
- > **GÄRUNG** 14-20-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** 20 Monate in Eichenfässern verschiedener Größen
- > **ALKOHOL** 14,0 % Alk
- > **SÄURE** 5,9 g/l
- > **RESTZUCKER** 0,9 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Wein fürs Festtagsessen: Wildspeisen, Steaks, Schmorgerichte von dunklem Fleisch. Alles was, Kraft und Dichte hat.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C
- > **TRINKREIFE** 2024 – 2037

HAND  
GELESEN



97 Punkte



95 Punkte



5 Sterne



97 Punkte