

Datenblatt →

Carnuntum Cuvée 2017



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottrige und sandige Lehm Böden

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

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

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.



91 Punkte

> **ERNTE** händisch geerntet
Ende September bis Anfang Oktober

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

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

> **ALKOHOL** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,5 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