

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2017



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.

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

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.



3 Sterne



91 Punkte



93 Punkte

- > **ERNTE** händische Selektion Ende September-Anfang Oktober
- > **GÄRUNG** spontane Maischegärung im Stahltank bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau
- > **AUSBAU** in Barriques aus französischer Eiche und großen Holzfässern
- > **ALKOHOL** 13,3 % Alk
- > **SÄURE** 5,4 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,3 g/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** 2018 - 2025