

Datenblatt →

# Carnuntum Cuvée 2018



Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt.

**LAGE UND BODEN** schottrige und sandige Lehm Böden

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

**JAHRGANG 2018** Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

**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  
Anfang bis 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** 12,8 % Alk

> **SÄURE** 5,1 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

