

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2018



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 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 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.



91 Punkte



92+ Punkte

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

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

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

> **ALKOHOL** 13,4 % Alk

> **SÄURE** 5,3 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**
2019 – 2026

