

Datenblatt →

Carnuntum Cuvée 2019



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottrige und sandige Lehm Böden

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

JAHRGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

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
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** 12,9 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,4 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