

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2019



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 Leimböden bilden die idealen Voraussetzungen für einen feinen aber doch auch gehaltvollen Zweigelt.

SORTE Zweigelt

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 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.



16 Punkte

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

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

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

> **ALKOHOL** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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**
2020 – 2027

