

Datenblatt →

Carnuntum Cuvée 2020



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottrige und sandige Lehm Böden

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

JAHRGANG 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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** 12,9 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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