

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2020



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 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 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.

> **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** 13,2 % 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**
2021 – 2028

