

Datenblatt →

# Ried Rosenberg 2019



Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt. / 1,5lt. / 3,0lt.  
6,0lt. / 9,0lt. / 12,0lt.

**LAGE UND BODEN** Wilde Rosen, die an Böschungen wachsen und die Weinlagen säumen, haben der Lage ihren Namen gegeben. Der Rosenberg besteht im Untergrund aus Urmeer-Sedimenten mit Lehm, Kalk und verschiedenen Sanden, während der Oberboden eine dünne Schicht aus Donauschotter bildet. Die Bodensituation ändert sich naturgemäß im Verlaufe des Hanges. Im obersten Bereich ist der Rosenberg recht karg und kiesig. Dort haben wir Blaufränkisch und Merlot gepflanzt. Weiter nach unten hin wird der Boden etwas lehmiger und tiefgründiger. Hier wächst der Zweigelt am besten. Den besten Ausdruck dieser Lage sehen wir im Zusammenspiel dieser drei Sorten.

**SORTEN** 55% Zweigelt, 30% Merlot, 15% Blaufränkisch

**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 großer Carnuntum-Klassiker, der seine Herkunft in Idealform repräsentiert: sehr engmaschig und kompakt am Gaumen, tiefes Granat, intensiver Duft nach dunklen Beeren, nach Cassis, Wacholder und Gewürznelke. Wunderbar elegantes Tannin und ein unendlicher Abgang.

- > **ERNTE** Ende September – Anfang Oktober durch mehrfach händische Selektion
- > **GÄRUNG** 14-20-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** 20 Monate in Eichenfässern verschiedener Größen
- > **ALKOHOL** 14,2 % Alk
- > **SÄURE** 5,3 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,0 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Wein fürs Festtagsessen: Wildspeisen, Steaks, Schmorgerichte von dunklem Fleisch. Alles was, Kraft und Dichte hat.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C
- > **TRINKREIFE** 2021 – 2032



95 Punkt



5 Sterne



94 Punkte



18 Punkte