

Datenblatt →

# Carnuntum Cuvée 2021



Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt.

**LAGE UND BODEN** schottrige und sandige Lehm Böden

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

**JAHRGANG 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten!

**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.

> **ERTE** händisch geerntet  
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** 5,4 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