

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2021



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 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 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.



92 Punkte

- > **ERNTE** händische Selektion Mitte bis Ende September
- > **GÄRUNG** spontane Maischegärung im Stahltank bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau
- > **AUSBAU** in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche und großen Holzfässern
- > **ALKOHOL** 13,1 % 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** 2022 – 2029



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.