

Datenblatt →

Rubin Carnuntum 2022



Verfügbar in
0,75lt..

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 Lehmböden bilden die idealen Voraussetzungen für einen feinen aber doch auch gehaltvollen Zweigelt.

SORTE Zweigelt

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

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 gebrauchten Barriques aus
französischer Eiche und großen
Holzfässern

> **ALKOHOL** 13 % Alk

> **SÄURE** 5,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,1 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**
2023 – 2030

