

Datenblatt →

Carnuntum Rot 2023

LAGE UND BODEN

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

JAHRGANG 2023 Ein vielversprechender, spannender, hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Der Austrieb der Reben erfolgte aufgrund der kühlen Witterung Ende April relativ spät. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Die Wasserreserven waren für den Reifebeginn besonders wichtig. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – eine großartige Ernte ohne Unterbrechung, mit stets warmen und sehr trockenen Temperaturen. Wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

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.

> **ERNTE** 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** 13,0 %Alk

> **SÄURE** 5,6 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 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



Verfügbar in
0,375lt. / 0,75lt.