

# RIED STEINÄCKER 2017

ZWEIGELT · CARNUNTUM<sup>®</sup> DAC

1<sup>ÖW</sup>



## DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

**LAGENWEIN · HÖFLEIN · CARNUNTUM** Die Lage Steinäcker, mit seinem lehmigen Boden und großen Kalk-einlagerungen im Unterboden, zählt zu einer der kühlestn Lagen in und um Höflein. Beides, die Bodenbeschaffenheit, sowie das besondere Klima führen zu einer fein samtigen Stilistik in den Weinen, sowie zu einer schönen Säurestruktur und Frische.

## DER WEIN

**TROCKEN** · Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Intensive schwarze Beerenfrucht, Brombeerkonfit, zarte Gewürzanklänge. Komplex, frisch strukturiert, salzige Mineralik, angenehme Kirschenfrucht im Rückgeschmack, feine Holzwürze im Nachhall — Peter Moser, Falstaff

## DER JAHRGANG

**2017** war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

## DIE AWARDS

**FALSTAFF** 93 Punkte

### SPEISEEMPFEHLUNG

Kräftige und würzige Speisen, Gerichte mit Innereien, Schmorgerichte mit Rind und Eintöpfe, Steaks und Barbecue, würzige Käsesorten und herzhaftes Jausen

**SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR** 14–16°C

**TRINKREIFE** 2020–2033

### ERNTZEITPUNKT

Anfang Oktober, händisch geerntet und selektioniert

### AUSBAU

24 Monate in kleinen Eichenfässern gereift

### GÄRUNG

3 Wochen auf der Maische vergoren, bei 28–30°C im Stahltank

**ALKOHOL** 14 %vol.

**SÄURE** 5,5 g/l

**RESTZUCKER** 1 g/l

**FORMATE** 0,75l

**EAN-CODE FLASCHE**  
9120048501114

**EAN-CODE 6ER-KARTON**  
9120048501121