

RIED STEINÄCKER 2019

ZWEIGELT • CARNUNTUM^{DAC}

1^{ÖW}



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 • Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Noch etwas zurückhaltend, tabakiger Touch, schwarze Kirschen, mit Brombeeren unterlegt, frische Zwetschken, Noten von Kräutern. Kraftvoll, komplex, wieder dunkle Herzkirschen, frisch strukturiert, tragende Tannine, mineralischer Nachhall, rotbeeriger Touch, zeigt Länge, sicheres Potenzial, braucht noch Zeit.
November 2021, Peter Moser, Falstaff

DER JAHRGANG

Die Weine des Jahrgangs 2019 zeigen Vielschichtigkeit, ausgewogene Säure und viel Tiefgang. Das warme Jahr mit Trockenperioden brachte eine sehr gute Traubenreife, wobei die kühlen Herbstnächte für exzellente Fruchtigkeit und gute Säurestruktur sorgten. Wir freuen uns über den guten, vollreifen Weinjahrgang!

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

2023–2036

ERNTZEITPUNKT Ende September, 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 13,5 %vol.

SÄURE 5,1 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048501985

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048501992