

BIO · ZWEIFELT 2023

CARNUNTUM ^{DAC}



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
LANDWIRTSCHAFT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM Die Zweifelttrauben stammen aus unseren Hanglagen und wurden händisch geerntet und selektioniert. Die lehmigen Schotterböden sorgen für eine ausgewogene und gut haftende Tanninstruktur und damit für einen authentischen und regionstypischen Zweifelt.

DER BIOWEIN

TROCKEN • Dezent violette Randaufhellung und leuchtendes Rubinrot. Der Zweifelt besticht durch eine feine Kirschnote hinterlegt mit einer Nuance an Weichsel im Abgang. Die schöne und samtige Tannintextur bringt eine elegante Frucht hervor die den Gaumen allerdings nicht zu sehr fordert. Das macht den Wein zu einem Klassiker aus der Region Carnuntum.

DER JAHRGANG

2023 präsentiert sich trotz turbulenter Witterung als äußerst vielversprechend. Trockenperioden, intensive Feuchtwetterphasen aber auch heftige Unwetter erforderten viel penible Handarbeit in unseren Weingärten. Unsere Anstrengungen wurden zum Glück mit einem sehr schönen Herbst und einer vielversprechenden Ernte belohnt. Das Ergebnis sind ausdrucksstarke, dichte, saftige und zugleich balancierte Weißweine sowie ein fulminante Rotweinjahrgang mit klaren Fruchtaromen und runde Säurestruktur. 2023 hat es uns wieder ermöglicht die sortentypischen Merkmale unserer Trauben ins Glas zu bringen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Allrounder: Vom Speise- bis zum perfekten Abendbegleiter passt der Zweifelt hervorragend zu mediterraner Küche genauso gut auch zu Beef Tatar oder einer herzhaften Jause

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14–16° C

TRINKREIFE 2024–2031

ERNTZEITPUNKT Anfang September, händisch geerntet

AUSBAU

Im Stahltank und 6 Monate in der Flasche

GÄRUNG

21 Tage auf der Maische vergoren, bei 28–30°C im Stahltank

ALKOHOL 12,6 % vol.

SÄURE 5 g/l

RESTZUCKER 2,4 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048502258

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048502265