

WEINGUT
PAYR



BIO · RUBIN CARNUNTUM 2024

BLAUER ZWEIFELT[®] DAC



AT-BIO-402
ÖSTERREICHISCHE
LANDWIRTSCHAFT



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN · CARNUNTUM

Die Zweigelttrauben 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 Zweigelt.

DER BIO-WEIN

TROCKEN · Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart nach Brombeeren und hellem Nougat, ein Hauch von Orangenesten, etwas nach Zwetschken. Saftig, mittlerer Körper, feine Holzwürze im Abgang, tragendes Tannin, schwarze Beerenfrucht im Finish, ein kraftvoller Speisenbegleiter.
Juni 2025 Peter Moser – falstaff

DER JAHRGANG

2024 war geprägt von einem abwechslungsreichen Witterungsverlauf mit Spätfrösten, Hagelereignissen, intensiven Regenphasen und verlangte von uns in den Weingärten viel Fingerspitzengefühl und Handarbeit. Dank des warmen Spätsommers konnten die Trauben perfekt ausreifen. Der Jahrgang 2024 zeigt sich elegant und ausgewogen. Feine Frucht, harmonische Fülle und eine gut eingebundene Säure prägen den Charakter der Weine. Sie präsentieren sich klar, sortentypisch und mit animierender Frische – Weine, die bereits jetzt großen Trinkgenuss bereiten.

FALSTAFF 91 Punkte

SPEISEEMPFEHLUNG

Der vielseitige Speisenbegleiter – Wild-, Lamm und Schmorgerichte, kurz gebratenes Roastbeef, eingelegtes Gemüse sowie Speisen gewürzt mit Kräutern der Provence

SERVIER- UND TRINK-TEMPERATUR 14–16° C

TRINKREIFE 2026–2036

ERNTZEITPUNKT

Mitte September, händisch geerntet

AUSBAU

12 Monate gereift teils im Stahltank, teils in kleinen Fässern

GÄRUNG

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

ALKOHOL 13,5 % Vol.

SÄURE 4,9 g/l

RESTZUCKER 0,8g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE

9120048502555

EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048502562