

## BIO · ZWEIFELT 2024

CARNUNTUM <sup>DAC</sup>



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** • Dezente 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

**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.

#### 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 2026–2036

#### 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 13 % vol.

#### SÄURE 5,10 g/l

#### RESTZUCKER 1,5 g/l

#### FORMATE 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048502456

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048502463