

## RUBIN CARNUNTUM 2018

ZWEIGELT <sup>DAC</sup>



### 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 regions-typischen Zweigelt.

### DER WEIN

**TROCKEN** • Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Orangenesten unterlegen dunkles Beerenkonfit, etwas kandierte Veilchen, ein Hauch von Wiesenkräutern, schokoladiger Touch. Mittlere Komplexität, saftig, elegant, feines Tannin, frische Struktur, Kirschtouch im Abgang, vielseitig einsetzbar. — Peter Moser, Falstaff

### DER JAHRGANG

Der Jahrgang 2018 ist ein großer! Geprägt durch den heißen Sommer, einer außergewöhnlich frühen Weinlese und der ausgezeichneten Traubenqualität wird 2018 als vollreifer Weinjahrgang begeistern.

### DIE AWARDS

**FALSTAFF** 90 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 2019–2030

#### ERNTZEITPUNKT

Ende August, händisch geerntet

#### AUSBAU

12 Monate gereift teils imahltank, teils in kleinen Fässern

#### GÄRUNG

14 Tage auf der Maische vergoren, bei 28–30° C imahltank

#### ALKOHOL 13,5 % vol.

#### SÄURE 5,5 g/l

#### RESTZUCKER 1 g/l

#### FORMATE 0,75l

#### EAN-CODE FLASCHE

9120048501275

#### EAN-CODE 6ER-KARTON

9120048501282