



Edles Tal Göttlesbrunn Carnuntum DAC 2018

Netzl

Typ	Rotwein
Herkunft	Österreich, Carnuntum
Produzent	Netzl Göttlesbrunn
Klassifizierung	Österreichischer Qualitätswein DAC
Ausbau	18 Monate in gebrauchten Barriquefässern
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2018
Genussphase	bis 10 Jahre
Ausschanktemperatur	16- 18 C°
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Merlot, Zweigelt 100 %
Awards	92 Punkte Falstaff /
Artikel-Nr	55504718

Bemerkungen

Verschiedene Lagen in Göttlesbrunn - Ortswein Boden. leicht sandige Lössböden, Schotter Klima. Diese Lagen stehen unter starkem pannonischem Klimaeinfluss. Durch die Nähe der Donau einerseits und des Neusiedlersees andererseits gedeihen hier Trauben mit hoher physiologischer Reife und gleichzeitiger frischer und kerniger Frucht.

Passt zu

Dunkles Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild kräftig gewürzt und Käsebuffet. Glaskultur. Bordeaux-Glas.

Degustationsnotizen

Typsich Göttlesbrunn. Zweigelt dominiert mit Merlot & Syrah, Rubingranat mit dunklen Reflexen, saftige dunkle Beeren und dunkle Schokolade, am Gaumen

geschmeidig und elegant, angenehmer Extraktsüsse, gut integriertes Tannin,
Harmonie.