



Anna Christina Ried 1ÖTW Carnuntum DAC 2018

Netzl

Type	Vin rouge
Origine	Österreich, Carnuntum
Producteur	Netzl Göttlesbrunn
Classification	Österreichischer Qualitätswein DAC
Expansion	18 mois en barriques neuves, chaque cépage séparément, cuvée, repos 2 mois en cuve
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 12 ans
Température de service	16- 18 C°
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 25 %, Zweigelt 65 %
Prix	97 Punkte Falstaff /
Numéro d'article	55506718

Commentaires

Origine des produits. Ried Bärnreiser à Höflein Sol. sols de loess sablonneux Climat. Le Ried Bärnreiser est l'un des sites les plus chauds au milieu de notre chaîne de collines, car son orientation au sud lui permet de bénéficier d'un ensoleillement maximal et d'être davantage influencé, au niveau climatique, par le Pannonique que par la grande forêt d'Ellender et le Danube tout proche. Conjointement avec les sols de loess riches en substances nutritives, cela conduit à une maturation très constante des raisins et à une structure tannique soyeuse. C'est pourquoi, pour nous, la cuvée à dominante de Zweigelt est celle qui reflète le mieux les caractéristiques de ce terroir particulier.

Recommandation culinaire

Nourriture. Bœuf et gibier rôtis dans une sauce forte, variations savoureuses de fromages aux noix. Verre. Verre bordelais. Température. l'ouverture et le carafage quelques heures avant de le déguster ont une grande influence sur l'harmonie du vin, recommandation : 18°

Notes de dégustation

Anna-Christina, la cuvée allie le piquant du Zweigelt, le fruit piquant du Cabernet Sauvignon et la densité veloutée du Merlot ; Grenat rubis intense aux reflets noirs, fruits noirs au nez et rappelant le poivre blanc, douceur d'extrait fin en bouche, épices intéressantes, tanins élégants, charme et longueur. nommé d'après les filles Annemarie et Christina - 65% Zweigelt, 25% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon