



Edles Tal Göttlesbrunn Carnuntum DAC 2018

Netzl

Type	Vin rouge
Origine	Österreich, Carnuntum
Producteur	Netzl Göttlesbrunn
Classification	Österreichischer Qualitätswein DAC
Expansion	18 mois en barriques usagées
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16- 18 C°
Teneur en alcool	14 %
Cépages	Merlot, Zweigelt 100 %
Prix	92 Punkte Falstaff /
Numéro d'article	55504718

Commentaires

Différents terroirs à Göttlesbrunn - vin local Sol. Sols de loess légèrement sableux, gravier Climat. Ces lieux sont soumis à une forte influence du climat pannonique. Grâce à la proximité du Danube d'une part et du lac de Neusiedl d'autre part, des raisins d'une grande maturité physiologique s'y développent tout en conservant un fruit frais et plein de pépins.

Recommandation culinaire

Viandes brunes fortement assaisonnées comme le bœuf, l'agneau ou le gibier et buffet de fromages. culture du verre. Verre bordelais

Notes de dégustation

Göttlesbrunn typique. Le Zweigelt domine avec le Merlot & Syrah, grenat rubis aux reflets sombres, baies noires juteuses et chocolat noir, bouche souple et élégante, douceur d'extrait agréable, tanins bien intégrés, harmonie.