Netzl Privat Qualitätswein 2017

Netzl

Type	Vin rouge
Origine	Österreich, Carnuntum
Producteur	Netzl Göttlesbrunn
Classification	Österreichischer Qualitätswein
Expansion	30 mois en barriques neuves, chaque cépage séparément, cuvée et 5 mois de repos en barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	16- 18 C°
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Prix	96 Punkte Falstaff /
Numéro d'article	55507717

Commentaires

Sol . Haidäcker & Bärnreiser : loess graveleux, Schüttenberg : gravier sec Climat. Pour notre Privat, nous n'utilisons que des raisins issus de nos meilleurs terroirs. Le Haidacker avec ses sols riches en nutriments, où les vents frais du Danube tout proche assurent une structure et une acidité vivantes. Le Bärnreiser, où les raisins atteignent leur pleine maturité et leur densité grâce à la combinaison des sols profonds et de l'exposition chaude. Et du Schüttenberg avec son gravier aride, chauffé par le soleil en été.

Recommandation culinaire

Recommandation alimentaire. Fortement préparé avec de la viande brune, un buffet de fromages ou vous pourrez déguster la variété de vins seul pendant des heures tranquilles de culture du verre. Température de consommation du verre bordelais.

ouverture et décantation quelques heures avant consommation est recommandée et a une grande influence sur l'harmonie du vin, recommandation : 18°C

Notes de dégustation

Le Privat de Netzl est la sélection des meilleurs fûts. Grenat rubis foncé avec un noyau noir, cassis mûr et mûres au nez, arômes de tabac, puissant en bouche, prunes juteuses avec des notes de nougat, tanins présents, douceur de l'extrait fin, finale concentrée