



## Anna Christina Ried 1ÖTW Carnuntum DAC 2018

Netzl

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Österreich, Carnuntum
<b>Produttore</b>	Netzl Göttlesbrunn
<b>Classificazione</b>	Österreichischer Qualitätswein DAC
<b>Maturazione</b>	18 mesi in barrique nuove, ogni varietà separatamente, cuvée, riposando per 2 mesi in vasca
<b>Contenuto</b>	1.5 Lt
<b>Annata</b>	2018
<b>Conservazione</b>	fino a 12 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16- 18 C°
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 25 %, Zweigelt 65 %
<b>Premi</b>	97 Punkte Falstaff /
<b>Articolo n.</b>	55506118

### Annotazioni

Origine. Ried Bärnreiser in Höflein Terreno. terreni sabbiosi di loess Clima. Il vigneto Bärnreiser è uno dei siti più caldi della nostra catena collinare, in quanto la sua esposizione a sud consente la massima insolazione ed è climaticamente più influenzato dalla Pannonia che dalla grande foresta di Ellender e dal vicino Danubio. Insieme ai terreni di loess ricchi di sostanze nutritive, questo porta a una maturazione molto costante delle uve e a una struttura tannica setosa. Pertanto, per noi, la cuvée a prevalenza di Zweigelt riflette al meglio le caratteristiche di questo sito speciale.

### Abbinamenti

Cibo. Manzo e selvaggina, arrostiti in salsa forte, saporite varianti di formaggi con noci. Bicchieri. Bicchieri bordolese. Temperatura. l'apertura e la decantazione qualche ora prima del consumo influiscono molto sull'armonia del vino, consiglio: 18°

## Note di degustazione

---

Anna-Christina, la cuvée unisce la speziatura dello Zweigelt, il frutto vigoroso del Cabernet Sauvignon e la densità vellutata del Merlot; Granato rubino intenso con riflessi neri, frutta a bacca scura al naso e che ricorda il pepe bianco, fine dolcezza dell'estratto al palato, speziatura interessante, tannini eleganti, fascino e lunghezza. prende il nome dalle figlie Annemarie e Christina - 65% Zweigelt, 25% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon