



Anna Christina Ried 1ÖTW Carnuntum DAC 2018

Netzl

Tipo	Vino rosso
Origine	Österreich, Carnuntum
Produttore	Netzl Göttlesbrunn
Classificazione	Österreichischer Qualitätswein DAC
Maturazione	18 mesi in barrique nuove, ogni varietà separatamente, cuvée, riposando per 2 mesi in vasca
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	16- 18 C°
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 25 %, Zweigelt 65 %
Premi	97 Punkte Falstaff /
Articolo n.	55506718

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