



Edles Tal Göttlesbrunn Carnuntum DAC 2018

Netzl

Tipo	Vino rosso
Origine	Österreich, Carnuntum
Produttore	Netzl Göttlesbrunn
Classificazione	Österreichischer Qualitätswein DAC
Maturazione	18 mesi in barrique usate
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	16- 18 C°
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Merlot, Zweigelt 100 %
Premi	92 Punkte Falstaff /
Articolo n.	55504718

Annotazioni

Diversi siti a Göttlesbrunn - vino locale Terreno. suoli di loess leggermente sabbiosi, ghiaia. Clima. Questi siti subiscono la forte influenza del clima pannonico. Grazie alla vicinanza del Danubio da un lato e del lago di Neusiedl dall'altro, qui prosperano uve con un'elevata maturazione fisiologica e, allo stesso tempo, con un frutto fresco e pungente.

Abbinamenti

Carni scure molto condite come manzo, agnello o selvaggina e buffet di formaggi. cultura del vetro. Bicchiere bordolese

Note di degustazione

Tipico Göttesbrunn. Zweigelt domina con Merlot & Syrah, rubino granato con riflessi scuri, frutti di bosco succosi e cioccolato fondente, morbido ed elegante al palato, piacevole dolcezza dell'estratto, tannini ben integrati, armonia.