



Netzl Privat Qualitätswein 2017

Netzl

Tipo	Vino rosso
Origine	Österreich, Carnuntum
Produttore	Netzl Göttlesbrunn
Classificazione	Österreichischer Qualitätswein
Maturazione	30 mesi in barrique nuove, ogni varietà separatamente, cuvée e 5 mesi di riposo in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	16- 18 C°
Contenuto alcolico	13,5 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Premi	96 Punkte Falstaff /
Articolo n.	55507717

Annotazioni

Suolo. Haidäcker & Bärnreiser: loess ghiaioso, Schüttenberg: ghiaia asciutta. Clima. Per il nostro Privat utilizziamo solo uve provenienti dai nostri migliori siti. L'Haidacker, con i suoi terreni ricchi di sostanze nutritive, dove i venti freschi del vicino Danubio forniscono una struttura e un'acidità vivaci. Il Bärnreiser, dove le uve raggiungono la loro piena maturazione e densità in combinazione con i terreni profondi e il caldo sito a vigneto singolo. E dallo Schüttenberg, con la sua ghiaia brulla, riscaldata dal sole in estate.

Abbinamenti

Raccomandazione alimentare. Fortemente preparato con carne scura, buffet di formaggi oppure potrete godervi la varietà di vini da soli in ore tranquille di cultura del bicchiere. Temperatura di consumo del bicchiere bordolese. si consiglia di aprire e decantare qualche ora prima del consumo e ha una grande influenza sull'armonia del vino, consiglio: 18°C

Note di degustazione

Privat di Netzl è la selezione delle migliori botti. Granato rubino scuro con un nucleo nero, cassis maturo e more al naso, aromi di tabacco, potente al palato, prugne succose con sentori di torrone, tannini presenti, fine dolcezza dell'estratto, finale concentrato