



## Ried Haidacker 1ÖTW Carnuntum DAC Zweigelt 2019

Netzl

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Austria, Carnuntum
<b>Produttore</b>	Netzl Göttlesbrunn
<b>Classificazione</b>	Österreichischer Qualitätswein DAC
<b>Maturazione</b>	18 mesi nel nuovo da 500 Lt. botti
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2019
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16- 18 C°
<b>Contenuto alcolico</b>	13.5 %
<b>Vitigni</b>	Zweigelt
<b>Articolo n.</b>	55505719

### Annotazioni

Ried. Haidacker a Göttlesbrunn - con l'annata 2017, il vigneto Haidacker è stato classificato come il primo sito di Carnuntum, diventando così uno dei siti più importanti dell'intera regione Suolo. terreno loess ricco di sostanze nutritive con depositi alluvionali di ghiaia. Il vigneto Haidacker ha un'età di 35 anni, il che lo rende il nostro vigneto di Zweigelt più vecchio e migliore. La scarsa ghiaia in superficie ha permesso alle viti di attecchire in profondità e il terreno loess ricco di sostanze nutritive sottostante fornisce alle viti un apporto costante di sostanze nutritive e acqua sufficiente, con il risultato di uve dai frutti intensi, succosi e scuri. La posizione favorevole a sud-sud-est garantisce un'esposizione solare ottimale e quindi un'elevata profondità delle uve. Il vicino Danubio, con i suoi venti freschi, preserva inoltre la freschezza e la tensione dei frutti dell'uva.

### Abbinamenti

Raccomandazione alimentare. carne scura arrosto con salsa forte, formaggio piccante oppure puoi goderti il vino da solo. cultura del vetro. Bicchiere bordolese

## Note di degustazione

---

Rosso rubino scuro, intensa speziatura al naso, note leggermente tostate e terrose, succosa frutta scura anche al palato, con tannini maturi e vellutati e speziatura pepata nel finale, affascinante dolcezza dell'estratto, finale elegante.