



Anna Christina Ried 1ÖTW Carnuntum DAC 2018

Netzl

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Österreich, Carnuntum |
| Produzent | Netzl Göttlesbrunn |
| Klassifizierung | Österreichischer Qualitätswein DAC |
| Ausbau | 18 Monate in neuen Barrique jede sorte separat, Cuvéetierung 2 Monat Ruhezeit in Tank |
| Inhalt | 1.5 Lt |
| Jahrgang | 2018 |
| Genussphase | bis 12 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 16- 18 C° |
| Alkoholgehalt | 13.5 % |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon 10 %, Merlot 25 %, Zweigelt 65 % |
| Awards | 97 Punkte Falstaff / |
| Artikel-Nr | 55506118 |

Bemerkungen

Herkunft. Ried Bärnreiser in Höflein Boden. sandige Lössböden Klima. Die Ried Bärnreiser ist eine der wärmsten Lagen inmitten unserer Hügelkette, da sie durch ihre südliche Ausrichtung maximale Sonneneinstrahlung erlaubt und klimatisch stärker vom Pannonikum, als vom grossen Ellender Wald und der nahen Donau beeinflusst wird. Gemeinsam mit den nährstoffreichen Lössböden führt das zu einer sehr konstanten Reifung der Trauben und einer seidigen Tanninstruktur. Deshalb spiegelt für uns die Zweigelt dominierte Cuvée am besten die Charakteristik dieser besonderen Lage wider.

Passt zu

Speisen. Rind und Wild, gebraten in kräftiger Sauce, würzige Käsevariationen mit Nüssen. Glas. Bordeaux-Glas. Temperatur. ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°

Degustationsnotizen

Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelt, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige dichte des Merlots; intensives Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & erinnernd an weissen Pfeffer, am Gaumen feine Extraktsüsse, interessante Würze, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge. benannt nach den Töchtern Annemarie und Christina - 65 % Zweigelt, 25% Merlot & 10% Cabernet Sauvignon