Netzl Privat Qualitätswein 2017

Netzl

Typ	Rotwein
Herkunft	Österreich, Carnuntum
Produzent	Netzl Göttlesbrunn
Klassifizierung	Österreichischer Qualitätswein
Ausbau	30 Monate in neuen Barrique jede sorte separat, Cuvéetierung 5 Monate Ruhezeit im Barrique
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2017
Genussphase	bis 15 Jahre
Ausschanktemperatur	16- 18 C°
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Awards	96 Punkte Falstaff /
Artikel-Nr	55507717

Bemerkungen

Boden. Haidäcker & Bärnreiser: schottriger Löss, Schüttenberg: trockener Schotter Klima. Für unseren Privat verwenden wir nur Trauben aus unseren besten Lagen. Dem Haidacker mit seinen nährreichen Böden, wo die frischen Winde der nahen Donau für eine lebendige Struktur und Säure sorgen. Dem Bärnreiser, wo die Trauben in Kombination der tiefgründigen Böden und der warmen Einzellage ihre volle Reife und Dichte erlangen. Und vom Schüttenberg mit seinem kargen Schotter, der im Sommer von der Sonne erhitzt wird.

Passt zu

Speiseempfehlung. zu dunklem Fleisch kräftig zubereitet, Käsebuffet oder man geniesst die Vielfalt des Weines alleine in stillen Stunden Glaskultur. Bordeaux-Glas Trinktemperatur. einige Stunden vor dem Genuss öffnen und Dekantieren ist empfehlenswert und hat grossen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°C

Degustationsnotizen

Netzl's Privat ist die Selektion der beste Fässer. Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, in der Nase reife Cassis und Brombeeren,, Tabakaromen, am Gaumen kraftvoll, saftige Zwetschkenfrucht mit Nuancen von Nougat, präsente Tannine, feine Extraktsüße, konzentriertes Finish