



## Rubin Carnuntum DAC 2019

Netzl

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Österreich, Carnuntum
<b>Produzent</b>	Netzl Göttlesbrunn
<b>Klassifizierung</b>	Österreichischer Qualitätswein DAC
<b>Ausbau</b>	8 Monate in gebrauchten französischen Barriquefässern
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Genussphase</b>	bis 8 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16- 18 C°
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Zweigelt 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	55508819

### Bemerkungen

Carnuntum Gebietswein Boden. tiefgründige, nährstoffreich Lössböden Klima. Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Somit ist unsere Region geprägt von warmen Spätsommern und Herbstern, wodurch eine hohe physiologische Reife der blauen Trauben entsteht. Die kühlen Winde der nahe gelegenen Donau bringen jedoch auch etwas Abkühlung während der Nächte und sorgen für eine frische und elegante Stilistik der Weine.

### Passt zu

Speiseempfehlung. Oliven, Wurstwaren, Terrinen, kalte Fleischgerichte oder klassische Küche wie Schwein, Kalb oder Huhn, Fisch, mediterrane Küche, Käse mit dezentem Geschmack Glaskultur. Chianti- oder Bordeaux-Glas

### Degustationsnotizen

Rubingranat mit jugendlichen violetten Reflexen, in der Nase drunkle Kirschen, am Gaumen saftige Beerenfrucht, elegante Säure und typische pfeffrige Würze im Finish, balanciert und angenehmes Tanninrückgrat, ein Wein mit Charme und Gebietstypizität“