



Ried Neuberg Göttlesbrunn Carnuntum DAC 2021

Art. Nr.: 2901721

Hersteller: Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Ried Neuberg, schwere, lehmige Böden mit hohem Tongehalt und tegeligen Einschlüssen in südostexponierter Kessellage, bis 25 Jahre alte Reblagen, Weinbaugbiet Carnuntum

Vinifizierung/Ausbau: kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei max. 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 14-18 Tage. Anschließend Säureabbau in zu 50% neuen und 50% gebrauchten kleinen Holzfässern und Tonneaus aus franz. Eiche, Klärung und Reifung durch schonendes Umziehen und Sedimentation bis zur Abfüllung im Juli 2023

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: röstig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,2 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 20.00

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat mit opakem Kern, in der Nase kühlwürziger Duft nach dunklen Kirschen und reifen Zwetschken, Anklänge von feinem Cassisconfit und Brombeeren, am Gaumen hat der Weine einen kräftigen Körper, feine Länge und markante Tannine im Fond. Passender Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten.

