



# Zweigelt Rubin Carnuntum DAC 2022

**Art. Nr.:** 2901622

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Zweigelt

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Lehmig-schottrige Lössböden in Südostexposition, 7-45 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

**Vinifizierung/Ausbau:** Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 30°C durch sanftes Überfluten und Unterstoßen des Tresterhutes, Maischestandzeit 16 bis 19 Tage Anschließend Säureabbau in gebrauchten kleinen Holzfässern und 500l-Tonneaus, Klärung durch schonendes Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

## **Bewertung:**

**Falstaff:** 92

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Grillen/Braten

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Bio:** AT-BIO-301

**Einzelflaschenpreis: € 14.10**

## **Verkostnotiz**

Dunkles Rubingranat, in der Nase einladende, schwarze Herzkirschenfrucht, feine Kräuterwürze unterlegt, am Gaumen saftig, elegant, dunkles Waldbeerkonfit, frisch strukturiert, mineralischer Abgang.