



Carnuntum Cuvée 2022

Art. Nr.: 3377622

Hersteller: Weingut Taferner, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Sankt Laurent

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Kalkhaltige Böden aus Lehm und Löss mit kiesigen Sedimenten am Oberboden

Vinifizierung/Ausbau: Handlese und Vorselektion im Weingarten. Optische Sortierung der Trauben am Weingut. Temperaturkontrollierte Vergärung in Edelstahl tanks. Mehrmals täglich sanftes Untertauchen und Überfluten des Maischekuchens. Biologischer Säureabbau in gebrauchten französischen Barriquefässern. Anschließend Lagerung und Reifung bis zur ersten Füllung in gebrauchten Holzfässern.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,2 g

Bewertung:

Falstaff: 90

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 10.30

Verkostnotiz

Eine wunderbar geschmeidige und weiche Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent, die sich durch ihre intensiven Fruchtaromen auszeichnet. Schwarze Beerenfrucht, feine Kräuterwürze, ein Hauch von Brombeeren. Saftige, reife Zwetschken. Elegant und ausgewogen, angenehme Frische.