



## 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.