

grassl

RUBIN CARNUNTUM 2019

Die Rubin
CARN
UNTUM
Weingüter

De Gustibus non disputandum est.

Wiewohl die Römer die einst Carnuntum begründeten und bewohnten, naturgemäß keinen Zweigelt kannten, hätten sie diesen von bis zu 45-jährigen Reben bestimmt mit Freuden genossen. Bringt dieser Wein im Zeichen des Heidentores doch alles mit, was man sich von einem vielseitigen, kräftigen Rotwein wünschen kann. Farbe, Duft, Körper und schöne Extraktsüße, die immer Lust auf noch einen Schluck macht. Kurz: ein Klassiker für jeden Tag und jede Gelegenheit.



KOSTNOTIZ

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extraktsüße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential (bis 2029)

Bester Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen und weichen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2019.

Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 30°C durch sanftes Überfluten und Unterstossen des Tresterhutes, Maischestandzeit 16 bis 19 Tage, anschließend Säureabbau in 10% in gebrauchten kleinen Holzfässern und 500l-Tonneaus, Klärung durch schonendes Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung im August 2020.

DATEN

13,6 vol% alc. / 5,6 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

HERKUNFT

Lehmig-schottrige Lössböden in Südostexposition, 7-45 Jahre alte Weingärten, Weinbaugbiet Carnuntum

