

# grassl

## ZWEIGELT CLASSIC 2019

Die Rubin  
CARNUNTUM  
Weingüter

**Einmal ist keinmal.**

Zweigelt ist Trinkfreude in Reinkultur. Daher dominiert diese unglaublich vielseitige, einheimische Sorte mit 50% ganz kräftig unseren Sortenspiegel. Als klassischer Zweigelt stammt er aus verschiedenen südostexponierten Lagen im Weinbaugebiet Carnuntum, wo die 7 bis zu 45-jährigen Reben auf lehmig bis schottrigen Böden hervorragende Bedingungen vorfinden voll auszureifen. Dieser interessante Mix aus jungen und alten Reben ist dabei Garant für die Zweigelt-typische Vielschichtigkeit, Frucht und Würze, die diesen Klassiker so animierend macht und einen leicht zu einem weiteren Glas verführt. Wie gesagt: einmal ist keinmal.



### KOSTNOTIZ

Kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, kühl-würzige, dunkelbeerige Frucht im weich ausklingenden Gaumen, feine Tannine (bis 2025)

Universeller Begleiter zu Pasta, zarten Fleisch- und Wildgerichten sowie allen hellen und weichen Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16°C

### VINIFIKATION

Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2019. Kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen in Edelstahlbehältern bei 30°C durch sanftes Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 bis 16 Tage, anschließend Säureabbau in gebrauchten Barriques und Holzgärständern, Klärung durch schonendes Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung der ersten Tranche im April 2020.

### DATEN

12,9 vol% alc. / 5,3 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

### HERKUNFT

Gut wasserspeichernde, sandig-lehmige Dorflagen in Südostexposition, 9 - 45 Jahre alte Weingärten, Weinbaugebiet Carnuntum

