



NETZL

NETZL



anna-christina

austria carnuntum



# Anna-Christina 2011

<b>Cuvée</b>	gewidmet unseren Töchtern Annemarie und Christina - 60 % Zweigelt 20 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon
<b>Herkunft</b>	Ried Bärnreiser, Haidäcker, Aubühel
<b>Boden</b>	leicht schottrige Lößböden (Zw/Me), Sand (CS)
<b>Klima</b>	Für die Anna-Christina wurden unsere drei besten Lagen ausgewählt. Der Zweigelt reift auf den nährreichen Böden des Haidackers, wo die frischen Winde der nahen Donau für eine lebendige Struktur und Säure sorgen. Der Merlot gedeiht am Bärnreiser, wo er in Kombination der tiefgründigen Böden und der warmen Einzellage seine volle Reife und Dichte erlangt. Der Cabernet Sauvignon kommt vom Aubühel, wo der heiße sandige Boden ihn herausfordert & er sein volles Potential entwickelt.
<b>Ernte</b>	ausgelesene, hochreife Trauben, Zweigelt: 24.09.2011, Merlot: 6.10.2011, CS: 6.10. 2011, selektive Handlese, Großkisten
<b>Selektion</b>	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
<b>Gärung</b>	in Edelstahltanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens
<b>Mazeration</b>	3 Wochen nach der Gärung
<b>BSA</b>	nach der Pressung Malolaktische Gärung in neuen Barriques
<b>Ruhezeit</b>	jede Sorte separat in neuen Barriquefässern für 20 Monate
<b>Cuvéetierung</b>	Anfang Juni, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle eines jeden einzelnen Fasses, gemeinsame Entscheidung über die Cuvéetierung der gesamten Familie, anschließend 1 Monat Ruhezeit im Tank
<b>Füllung</b>	Juli 2013
<b>Alkohol</b>	14 % Vol
<b>Säure</b>	4,9 g/l
<b>Reifepotential</b>	2013 – 2021+
<b>Aroma</b>	Anna-Christina, die Cuvée vereint die Würze des Zweigelts, die kernige Frucht des Cabernet Sauvignons und die samtige dichte des Merlots; kräftiges Rubingranat mit schwarzen Reflexen, in der Nase dunkle Beerenfrucht & Gewürzanklänge, am Gaumen feine Extraktsüße, angenehmes, elegantes Tanninspiel, Charme und Länge
<b>Speisen</b>	Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen
<b>Glas</b>	Bordeaux-Glas
<b>Temperatur</b>	ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°