

NETZL

sei edel

NETZL



anna-christina
austria caruntum



Anna-Christina 2012

Cuvée	gewidmet unseren Töchtern Annemarie und Christina - 60 % Zweigelt 20 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon
Herkunft	Ried Bärnreiser, Haidäcker, Aubühel
Boden	leicht schottrige Lößböden (Zw/Me), Sand (CS)
Klima	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 & Säure sorgen. Der Merlot gedeiht am Bärnreiser, wo er in Kombination der tiefgründigen Böden & der warmen Einzellage seine volle Reife & Dichte erlangt. Der Cabernet Sauvignon kommt vom Aubühel, wo der heiße sandige Boden ihn herausfordert & er somit sein volles Potential entwickelt.

Ernte	ausgelesene, hochreife Trauben, Zweigelt: 21.09.2012, Merlot: 8.10.2012, CS: 8.10. 2012, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung	in Holzgärständen bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen
Mazeration	3 Wochen nach der Gärung
BSA	nach der Pressung Malolaktische Gärung in neuen Barriques
Ruhezeit	jede Sorte separat in neuen Barriquefässern für 20 Monate
Cuvéetierung	Anfang Juni, nach sorgfältiger sensorischer Kontrolle eines jeden einzelnen Fasses, gemeinsame Entscheidung über die Cuvéetierung der gesamten Familie, anschließend 2 Monat Ruhezeit im Tank
Füllung	August 2013

Alkohol	14,5 % Vol
Säure	4,7 g/l
Reifepotential	2014 – 2022+
Aroma	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

Speisen	Rind und Wild, gebraten in kräftiger Soße, würzige Käsevariationen mit Nüssen
Glas	Bordeaux-Glas
Temperatur	ein paar Stunden vor dem Genuss öffnen und dekantieren haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines, Empfehlung: 18°