

sei untypisch



Rubin Carnuntum Zweigelt Selection 2013

Gebietsmarke	der Rubin Carnuntum Weingüter. Rubin Carnuntum steht für einen besonders gebietstypischen Zweigelt, der die Charakteristik der Region widerspiegelt. Davor muss jedoch jeder Wein die Prüfung durch eine Kostjury bestehen.
Herkunft	Ried Hagelsberg, Holzweg, Kräfte
Boden	leicht schottrige Lössböden
Klima	Unser Mesoklima profitiert vom Einfluss des Neusiedlersees (die warme pannonische Ebene) und der nahen Donau. Diese Kombination bringt eine hohe Reife und gleichzeitig lebendige Säure und frische Frucht der blauen Trauben, woraus die typische Eleganz und Finesse der Weine der Region entstehen.

Ernte	23.-30. September 2013
Selektion	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung	in Edelstahltanks bei max. 28 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen
Mazeration	2 Wochen nach der Gärung
BSA	nach der Pressung Malolaktische Gärung in gebrauchten Barriques
Ruhezeit	in gebrauchten französischen Barriquefässern für 8 Monate
Füllung	22. Juli 2014

Alkohol	13,5 % Vol
Säure	4,9 g/l
Reifepotential	2015 - 2020
Aroma	tiefdunkles Rubingranat mit jugendlichen Reflexen, in der Nase reife dunkle Kirschen, am Gaumen saftige Beerenfrucht, elegante Säure und Röstaromatik, balanciert und angenehmes Tanninrückgrat, ein Wein mit Charme und Gebietstypizität

Speisen	Rind (Lende, T-Bone-Steak, Roastbeef), Lammkeule, Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein, Hase, alles auch in kräftiger Saucen) Huhn in Rotwein, Käse, Nüsse - aber auch als Wein außerhalb von Mahlzeiten für besinnliche Stunden
Glas	Bordeaux-Glas
Temperatur	Aroma und Geschmack entfalten sich je nach Temperatur anders, das Belüften und die Trinktemperatur haben großen Einfluss auf die Harmonie des Weines; Empfehlung: 18°C