



Rubin Carnuntum 2016

Sorte:	Zweigelt
Boden:	Lehmig-schottrige Lößböden
Lage:	Verschiedene Lagen des Weinbaugebiets Carnuntum
Ernte:	Von Hand im Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, sanftes Überfluten und Unterstossen des Tresterhutes Maischestandzeit 12-16 Tage
Analytik:	13,5 vol%alc. 5,3 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Tiefdunkles Rubinrot, Duft nach Kirschen, kräftiger Körper und feine Tannine, gutes Potential
Speisenempfehlung:	Ausgezeichneter Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten, Rindfleisch und weichen Käsesorten Optimale Trinktemperatur 16-18°C