



RUBIN CARNUNTUM, ZWEIGELT 2004

- Herkunft: Stixneusiedl; Rebanlagen 15 – 25 Jahre
- Analyse: Qualitätswein, 13,5 %vol, 4,9 g/l Säure, 0,9 g/l Restzucker
- Charakteristik: Einladende Brombeer-Kirsch Nase, zart Tabakige Noten, am Gaumen Zwetschkenfrucht unterlegt mit Dörrobstanklängen, stoffig und lang. Zweigelt aus Carnuntum in seiner Vollendung.
- Vinifikation: Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung; Vergärung im Stahltank bei 28 - 32°C; Maischeumwälzung - Pump over, Unterstossen per Hand: Maischestandzeit 15 bis 18 Tage; Malolaktik und Ausbau in 1 – 3x gebrauchte Barriques. Abfüllung mit Naturkork.