

WEINGUT PHILIPP GRASSL GMBH
AM GRABEN 4 & 6, 2464 GÖTTLESBRUNN | CARNUNTUM
AB HOF VERKAUF NACH TELEFONISCHER
VORANMELDUNG UNTER +43 2162 8483
WWW.WEINGUT-GRASSL.COM

grassl
WEIN UND GUT



RUBIN CARNUNTUM 2017

- DATEN** 90% Blauer Zweigelt, 10% Blaufränkisch, Qualitätswein trocken, 13,6 vol% alc., 5,6 g/l Säure, 1,2g/l RZ
- CHARAKTER** Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extrakt süße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential
- EMPFEHLUNGEN** Bester Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen und weichen Käsesorten, optimale Trinktemperatur 16-18 °C
- HERKUNFT** Weinbaugebiet Carnuntum, 7 bis 45-jährige Reblagen auf lehmig-schottrigen Lössböden in Südostexposition
- HEKTARERTRAG** 5000 Flaschen/3700 Liter
- VINIFIKATION** Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2015, kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 30°C durch sanftes Überfluten und Unterstossen des Tresterhutes, Maischestandzeit 16 bis 19 Tage, anschließend Säureabbau in 10% in gebrauchten kleinen Holzfässern und 500l-Tonneaus, Klärung durch schonendes Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung im August 2018.
- AM BESTEN BIS** 2023

