



## Ried Neuberg Göttlesbrunn Carnuntum DAC 2021

**Art. Nr.:** 2901721

**Hersteller:** Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** Ried Neuberg, schwere, lehmige Böden mit hohem Tongehalt und tegeligen Einschlüssen in südostexponierter Kessellage, bis 25 Jahre alte Reblagen, Weinbaugebiet Carnuntum

**Vinifizierung/Ausbau:** kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei max. 30°C durch sanftes Unterstoßen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 14-18 Tage. Anschließend Säureabbau in zu 50% neuen und 50% gebrauchten kleinen Holzfässern und Tonneaus aus franz. Eiche, Klärung und Reifung durch schonendes Umziehen und Sedimentation bis zur Abfüllung im Juli 2023

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** röstig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 92

**Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 20.00**

### Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat mit opakem Kern, in der Nase kühlwürziger Duft nach dunklen Kirschen und reifen Zwetschken, Anklänge von feinem Cassisconfit und Brombeeren, am Gaumen hat der Weine einen kräftigen Körper, feine Länge und markante Tannine im Fond. Passender Begleiter zu kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten.

