



# Rubin Carnuntum Selection

<b>Partner-Winzer</b>	<b>WEINGUT PAYR</b>	Falstaff: 90	
<b>Region</b>	Carnuntum/ NÖ		
<b>Lage</b>	Höfleiner Hanglagen, lehmig-kiesige Kalkböden		
<b>Rebsorte</b>	100 % Blauer Zweigelt 2018 händische Ernte		
<b>Analysewerte</b>	Säure: 5,5 g/l Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l		
<b>Beschreibung</b>	Ein Spitzenangebot vom Präsidenten der Carnuntum-Weingüter, viele internationale Anerkennungen, tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Orangenzensten unterlegen dunkles Beerenkonfit, etwas kandierte Veilchen, ein Hauch von Wiesenkräutern, schokoladiger Touch. Mittlere Komplexität, saftig, elegant, feines Tannin, Struktur, Kirsche im Abgang, vielseitig einsetzbar.		
<b>Serviervorschlag</b>	14 - 16 °C Wild-, Lamm und Schmorgerichte, kurz gebratenes Roastbeef, gewürzt mit Kräutern der Provence		
<b>Lagerfähigkeit</b>	bis 15 Jahre		
<b>Tipp</b>	Vorreservierung empfohlen, solange Vorrat reicht		