



Rubin Carnuntum Selection

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