

glatzer
Carnuntum

Gottinsprun

JAHRGANG
2017

ERNTE
ENDE OKTOBER

ALKOHOL
13,5 % VOL.

LAGERPOTENTIAL*
5

EIGENSCHAFTEN

»BRUNNEN DER GOTTIN«, DER ALTE NAMEN DER GEMEINDE, BEREITS 1083 URKUNDLICH ERWÄHNT, CUVÉE AUS DEN REIFSTEN UND HOCHWERTIGSTEN TRAUBEN DER SORTEN BF, ZW, ME UND SY. JAHRGANGSBEDINGT ANTEILIGER WECHSEL, HAUPTANTEIL: BF (MIND. 50 %) UND ME (CA. 30 %)

SPEISENEMPFEHLUNGEN

DIE BESTEN RINDFLEISCH- UND LAMMSTÜCKE – GEBRATEN ODER GEGRILLT – SOWIE REH, WILDSCHWEIN UND HIRSCH

HERKUNFT & BODEN

WEINBAUGEBIET CARNUNTUM, ORTSWEIN, KALKIGE UND LEHMIGE BÖDEN

VINIFIKATION & AUSBAU

DREI WOCHEN MAISCHESTANDZEIT, DANACH 16-18 MONATE BARRIQUEAUSBAU (70 % NEU)

MOSTGEWICHT BEI DER LESE

19°-21° KMW

* LAGERPOTENTIAL:

FLASCHENGRÖßEN 1 = SOFORT TRINKBAR | 5 = 6 - 10 JAHRE LAGERFÄHIG

0,35 | 0,75 LITER Weingut Walter Glatzer | Rosenbergstraße 5 | 2464 Göttlesbrunn - Carnuntum
Telefon +43 (0)2162/8486 | Fax +43(0)2162/84864 | info@weingutglatzer.at | weingutglatzer.at

BIO

DAC

