

**glatzer**  
*Carnuntum*

*Zweigelt  
Carnuntum Cuvée*

**JAHRGANG**  
2018

**ERNTE**  
MITTE SEPTEMBER

**ALKOHOL**  
13 % VOL.

**LAGERPOTENTIAL\***  
1-2

**EIGENSCHAFTEN**  
FRUCHTBETONTER, SÜFFIGER SORTENVERTRETER MIT  
KIRSCHAROMEN UND FEINEM GERBSTOFF

**SPEISENEMPFEHLUNGEN**  
MILDE BIS MITTELKRÄFTIGE GERICHTE MIT DUNKLEM  
FLEISCH, SPANISCHE UND MEXIKANISCHE KÜCHE

**HERKUNFT & BODEN**  
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM, SANDIG-LEHMIGE UND  
LEHMIGE BÖDEN

**VINIFIKATION & AUSBAU**  
NACH DER EINWÖCHIGEN VERGÄRUNG 9-MONATIGER  
AUSBAU IN 2.000-LITER-HOLZFÄSSERN

**MOSTGEWICHT BEI DER LESE**  
18° KMW

**FLASCHENGRÖßEN**  
0,75 LITER

DAC



\* LAGERPOTENTIAL:

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