

glatzer
Carnuntum

Cuvée
Ried Rosenberg

JAHRGANG
2017

ERNTE
10. + 12. OKTOBER

ALKOHOL
14 % VOL.

LAGERPOTENTIAL*
5

EIGENSCHAFTEN

TIEFDUNKLES RUBINGRANAT, HAUCH VON GEWÜRZNELKEN,
DUNKLE WALDBEER-AROMEN, SAFTIG, BALANCIERTES TANNIN,
STOFFIGER ABGANG, SICHERES REIFEPOTENZIAL

SPEISENEMPFEHLUNGEN

BESTE, KRÄFTIGE RINDFLEISCH- UND LAMMSTÜCKE, GEBRATEN
ODER GEGRILLT ODER REH, WILDSCHWEIN UND HIRSCH

HERKUNFT & BODEN

WEINBAUGEBIET CARNUNTUM RIED ROSENBERG, KARG UND
KIESIG SOWIE KRÄFTIGER KALKBODEN, TONIG-MINERALISCH

VINIFIKATION & AUSBAU

3 WOCHEN MAISCHESTANDZEIT IN 1.500 L HOLZGÄRSTÄNDERN,
DANACH 16 MONATE BARRIQUEAUSBAU (50 % NEU) CUVÉE AUS:
BLAUFRÄNKISCH, ZWEIGELT & MERLOT

MOSTGEWICHT BEI DER LESE

19° - 20° KMW

FLASCHENGRÖßEN
0,75 LITER

*** LAGERPOTENTIAL:**

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

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

