

ottoVino adviseert....



Netzl Carnuntum Cuvée



Druivensoorten

Zweigelt, Blaufrankisch en Merlot



Oostenrijk

Herkomst

Carnuntum



Beschrijving

De druiven worden met de hand geplukt. Hele trossen en losse druiven worden voorzichtig geperst. Door toevoeging van geselecteerde gisten wordt de fermentatie opgestart in inox vaten onder gecontroleerde temperatuur en gedurende 14 dagen. Daarna gaat de wijn op een mengeling van grote houten vaten en inox vaten waar hij nog 8 maand verder rijpt.



Proefnotitie

Donkere granaat rode kleur. Veel zwart en rood fruit zoals Blauwe bessen, braambessen, zwarte kersen en aardbeien. Het fruitige karakter wordt begeleid door een zachte kruidigheid en een verfrissend zuurtje waardoor de wijn lekker fris overkomt in de mond. Soepele en elegante stijl met een boeiende en harmonische finale.



Wijn & spijs

Heerlijk bij koude vleesgerechten of klassieke Oostenrijkse keuken met varkensvlees, rundvlees, geroosterde eend, pittige kip, Mediterraanse gerechten en kaas.



Productie methode

Biologisch



Netzl

Carnuntum Cuvée



Over het wijnhuis

Franz en Christine Netzl maken samen met hun twee dochters, Christina & Annemarie, wijnen in het zuidoosten van Oostenrijk (Göttlesbrunn in de Carnuntum-regio). Het terroir van leem, zand, kiezel en grind alsook de autochtone druivensoorten en de vakkennis van de familie, maken van deze wijnen een zeer belangrijke referentie in de streek. Vanaf de jaargang 2021 beschikken alle wijnen van Weingut Netzl over een gecertificeerd ecolabel.

