«Ried Aubühl» 1. Lage ÖTW

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Carnuntum DAC
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Blaufränkisch (70%), Cabernet Sauvignon (25%), Sankt Laurent (5%)
Ausbau	18 Monate in (75 % neuen) 500-Liter-Eichenfass ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.0 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Bewertung	Falstaff: 93/100

«Ried Aubühl» ist eine der besten Lagen in der Region Carnuntum. Dies anerkannte auch der Verein der Österreichischen Traditionsweingüter (ÖTW). Seit 2018 wurden im Carnuntum insgesamt neun Lagen als «1. Lage ÖTW» klassifiziert. Der Boden von Ried Aubühl ist aus vorwiegend sandigem, teils kalkhaltigem Löss aufgebaut. Durch die kühlen Einflüsse des darüber gelegenen Waldes behalten die Weine trotz der hitzigen Böden und des warmen pannonischen Klimaeinflusses ihre Frische und Würze.

Die Güte der Trauben zeigt sich in dieser feinen Cuvée, die aus Blaufränkisch (70 %), Cabernet Sauvignon (25 %) und aus Sankt Laurent (5 %) besteht. Nach 18 Monaten Reifezeit im 500-Liter-Eichenfass offenbart der «Ried Aubühl» 1. Lage ÖTW erst im Ansatz sein grosses Potenzial. Verführerische Noten von Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Kirschen präsentieren sich nach einer langer Dekantierphase in der Nase. Im Gaumen ist alles gut verwoben. Die Eleganz und Ausgewogenheit ist bestechend dank der strukturgebenden Säure. Im langen Abgang zeigen sich eine rauchige Mineralität und etwas Nougat. Er passt perfekt zu ungarischem Paprika-Gulasch mit Kartoffelpüree, aber auch zu Wild.