## «Rubin Carnuntum» Zweigelt 2022

| | |
|---|---|
| Produzent | Weingut Michael Auer |
| Land/Gebiet | Österreich/Niederösterreich |
| Appellation | Carnuntum DAC |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Zweigelt (100%) |
| Anbau | Traditionell |
| Ausbau | 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 1.5 g/l |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite |
| Vegan | Ja |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt/Gebinde | 75 cl / 6er Kt |
| Produzierte Menge | 15000 Flaschen |
| Bewertung | Falstaff: 90/100 |

Vor über 30 Jahren gründeten die Winzer in der Weinregion Carnuntum die Gebietsmarke «Rubin Carnuntum». Was vorerst als Experiment galt, gelang mit der Zeit mehr als erfolgreich, ist doch der «Rubin» von über 40 Weingütern einer der wichtigsten Weine in ihrem Portfolio. Preislich im mittleren Segment angesiedelt, werden alle «Rubin Carnuntum»-Weine ausschliesslich aus Zweigelt gekeltert, der wichtigsten Sorte in dieser Region. Viel Klasse zeigt auch die Version von Michael und Carina Auer. Die Aromatik reicht von Brombeeren über frische Zwetschgen bis zur dezenten Kräuterwürze. Zu diesen Geschmackseindrücken stellt man am besten Wildragout, würzigen Hartkäse oder einen Eintopf mit Rindfleisch auf den Tisch.