

CARNUNTUM DAC CUVÉE VOM BERG M.O.



LAND;	ÖSTERREICH
HERKUNFT;	CARNUNTUM
PRODUZENT;	DORLI MUHR HTTPS://DORLIMUHR.AT/
TRAUBENSORTE;	BLAUFRÄNKISCH, SYRAH
ALKOHOL;	12,5% VOL.
VINIFIKATION;	DIE TRAUBEN WERDEN VON HAND GERNTET UND IN OFFENEN BOTTICHEN – OHNE PUMPEN, OHNE KÜHLUNG UND ERWÄRMUNG – SPONTAN VERGOREN. NACH DER PRESSUNG RUHT DER WEIN RUND 20 MONATE IN GROSSEN ALTEN HOLZFÄSSERN, BEVOR ER OHNE FILTRATION ABGEFÜLLT WIRD.
WEINTYP;	STRAHLENDES RUBINVIOLETT. WIRKT SEHR FRISCH UND FRUCHTBETONT. AROMEN NACH ROTEN BEEREN UND FRÜCHTEN MIT SUBTLER WÜRZE UND WILDEN KRÄUTERN. LEICHT MINERALISCHE ANSÄTZE, DIE AN FEUCHTEN LEHM UND SAND ERINNERN. SAFTIGER, ZUPACKENDER GAUMEN, LEICHTFÜSSIG, STRAFF UND SINNLICHE FRUCHT. TRINKT SICH UNKOMPLIZIERT.
PASST ZU;	CARPACCIO VOM RIND, WILDGERICHTE, GESCHMORTE FLEISCHGERICHTE, KURZGEBRATENES FLEISCH,

