

DRINKS.

Weingut Trapl Carnuntum Rot QWt 2017 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408170
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Österreich
Region	Carnuntum
Abfüller	Weingut Johannes Trapl, Hauptstraße 16, 2463 Stixneusiedl, Österreich
Marke	Trapl
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase ein facettenreiches Bouquet von Kräutern und Gewürzen dazu sind dunkle Kirschen und Beereneromen wahrnehmbar. Saftig und im Abgang mit Mineralik.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	60% Zweigelt, 30% Blafränkisch, 10% Sankt Laurent
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	grafisch
Bio	Ja



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Wild

Beschreibung

Der kleine Familienbetrieb von Johannes Trapl befindet sich auf dem Weinanbaugebiet Carnuntum, das sich östlich von Wien bis zur slowakischen Grenze erstreckt. Obwohl es zu den kleinsten Anbaugebieten Österreichs zählt, findet sich hier eine grosse Vielfalt an Rotweinen - allen voran der heimische Zweigelt und Blaufränkische. Die alten Rebbestände profitieren von den schweren Böden aus Lehm und Löss. Zudem spielen die Nähe zur Donau sowie die heissen Sommer und kalten Winter eine zentrale Rolle um die Trauben voll ausreifen zu lassen. Seit 2016 ist das gesamte Weingut Bio-zertifiziert. Mittlerweile steht die gesamte Bewirtschaftung des Guts ganz im Zeichen der Biodynamie. Besonderen Wert wird auf den perfekten Lesezeitpunkt gelegt. Dabei erfolgt die Lese in zwei Schritten: Eine erste Selektion gewährt die Reduktion von Triebstärke und Wüchsigkeit wobei die Trauben bei der zweiten Lese ihr volles Aroma entwickelt haben. Für den Carnuntum werden die handverlesenen 80% der Trauben ausgebeert und die restlichen 20% mitsamt Stielen mit den Füssen gestampft. Die Maische wird für 6 bis 8 Tage mit natürlichen Hefen vergoren und danach sanft gepresst. Die anschliessende Reife erfolgt für 6 Monate in mittelgrossen Holzfässern,ahltanks und Amphoren.