

Gmeinböck



Vintages^{RIED} Hundsborg MAGNUM

Vintages^{Ried} Hundsborg zeichnet sich durch unterschiedliche Witterungsverläufe, Reifestadien, persönliches Bauchgefühl und der Eigenständigkeit drei verschiedener Jahrgänge aus – 2020, 2021 und 2022. Ein Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc mit der Unverkennbarkeit unserer Lage

WEINJAHR 2020, 2021 und 2022

2020, 2021 und 2022 – drei herausragende Weinjahre, die jedes für sich einen eigenen Weinstil hervorgebracht haben. Während 2020 und 2022 für vollmundige, kräftige Weine stehen, brillieren die 2021er durch Klarheit und Frische. Im Verschnitt ergibt sich ein einzigartiger Stil, der einerseits das unverwechselbare, intensive Bukett des Cabernet Sauvignon innehat, gleichzeitig aber die typischen Charakteristika eines Cool-Climate-Gebiets widerspiegelt.

STIL & CHARAKTER

Vintages^{Ried} Hundsborg besitzt Charakter, hat Tiefe und feine Finesse, besticht durch eine immense Spannung am Gaumen, ohne das Tannin in den Vordergrund zu rücken. Er ist saftig, konzentriert und besitzt florale Noten von Waldbeeren und Johannisbeeren und er hat, wenn auch bereits in Hochform, eine große Zukunft vor sich. Durch den partiellen Ausbau im kleinen Holz kommen feine Röst- und Vanillearomen hinzu.

FACTS

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| LAGE/HERKUNFT: | Poysdorf / Weinviertel / Österreich |
| JAHRGÄNGE: | 2020, 2021 & 2022 |
| AUSBAU: | Barrique & Stahltank |
| TRINKTEMPERATUR: | 12-14°C im Glas |
| EAN-CODE: | 9120039551654 |
| GÜTEKLASSE: | Qualitätswein |
| ENTHÄLT: | Sulfite |
| INHALT/MENGE: | 1,5 l |
| ALKOHOL: | 13,0% |
| SÄURE: | 4,9 g/l |
| RESTZUCKER: | 3,0 g/l |

