

Gmeinböck



Vintages^{RIED} Hundsberg

Vintages^{Ried} Hundsberg zeichnet sich durch unterschiedliche Witterungsverläufe, Reifestadien, persönliches Bauchgefühl und der Eigenständigkeit drei verschiedener Jahrgänge aus – 2022, 2023 und 2024. Ein Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc mit der Unverkennbarkeit unserer Lage Hundsberg.

WEINJAHR 2022, 2023 und 2024

2022, 2023 und 2024 – drei herausragende Weinjahre, die jedes für sich einen eigenen Weinstil hervorgebracht haben. Während 2022 und 2023 für vollmundige, kräftige Weine stehen, brillieren die 2024er 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} Hundsberg 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:	2022, 2023 & 2024
AUSBAU:	Barrique & Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039551654
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	14,0%
SÄURE:	5,7 g/l
RESTZUCKER:	4,8 g/l

Zutaten und Nährwerte:

