

ARTNER

Weingut Artner



Österreich

Carnuntum



Blauer Zweigelt Klassik Carnuntum Bio 2023 Weingut Artner

Weingut

Viele der besten österreichischen Weingüter führen neben dem Weinbau entweder noch einen Heurigen oder gar ein Restaurant. Damit steht die österreichische Weinkultur immer in enger Verbindung mit gutem Essen. Nahezu eine Idealkombination in Sachen Genuß haben wir in der Region Carnuntum bei der Familie Artner gefunden. Im alten Hof der Familie findet sich ein Prachtexemplar eines Heurigen mit Ziegenkäse aus der eigenen Käseerei. Bruder Markus Artner dagegen führt ein hochdekoriertes Feinschmeckerrestaurant in Wien. Ist es da eine Frage, daß auch die Weine des eigenen Weingutes diesem Qualitätsstandard standhalten können? Mehr als das, die neuesten Jahrgänge von Hannes Artner und Sohn Peter sorgen in Österreich für Furore. Niedrige Erträge, penible Sorgfalt bei der Lese und äußerst schonende Behandlung im Keller sind einige der Erfolgsfaktoren, mit welchen Hannes Artner äußerst kraftvolle, fruchtbetonte und ausdrucksstarke Rotweine produziert. Klassiker wie Zweigelt und Blaufränkisch gelingen hervorragend und zählen zur Rotweinspitze in Österreich. Geheimtipp.

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.10 g/l
Säure:	5.30 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Carnuntum
Rebsorten:	Zweigelt

Vinifizierung

Lese der reifen Trauben von Hand, danach Maischegärung für ca. 10 Tage bei eher niedrigen Temperaturen, damit die knackige Frucht erhalten bleibt. Ausbau dann ohne Holz.

Sensorik

Holunderbeeren und Kirschfrucht, milde Säure, kühle Eleganz

Passt gut zu

Ente mit Maronen, zur gehobenen Brotzeit

Lagerfähig

6 Jahre

Tipp

Im schönen Heurigen der Familie Artner spielt natürlich der Zweigelt die Hauptrolle. Der Wein ist aufgrund seiner unterkühlten Aromatik sehr anpassungsfähig und ist damit ein vielseitiger Begleiter zum Essen. Vollreife Kirschen, etwas Holundersaft, weich mit milder Säure, nobel und zurückhaltend.