

NEUSIEDLERSEE

• DAC •

RESERVE

Capella 2018

Capella ist unser Premium-Zweigelt, selektiert aus den schönsten Zweigelttrauben des Jahrganges 2018. Reife Trauben, schonende Verarbeitung und eine zwölfmonatige Barriquelagerung im kleinen, neuen Eichenfass ergänzen sich zu einem herausragenden Rotwein mit großem Potential. Er ist somit ideal für Kenner und Liebhaber kräftiger und ausdrucksstarker Rotweine. Dieser Wein, benannt nach einem Stern, repräsentiert den vornehmsten Zweigelttyp und bringt dessen Stärken voll zur Geltung.

NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE steht für einen Zweigelt wie er hier gewachsen aber auf der ganzen Welt zuhause ist. Boden, Klima und Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem beeindruckenden Vertreter seiner Art: Sortentypisch und kraftvoll, eine Essenz von Natur und Weinkultur am Neusiedlersee.

Kostnotizen:

Beim Einschenken glänzt der Capella mit rubinrotem Kern und violetten Reflexen. In der Nase verbindet sich die zweigelttypische Kirschfrucht mit dunklen Beerenaromen und Rumzwetschken, unterstützt von feinen Röstnuancen. Am Gaumen ist er fruchtig, sehr komplex mit milden Tanninen und angenehmer Fülle.

Speiseempfehlung:

Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter bei dunklem Fleisch, Wildgerichten, gegrilltem sowie zu kräftigem Käse.

Lagerpotential

Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit mindestens weitere 5 Jahre.

Trinktemperatur:

18 ° C

Alkoholgehalt: 14 %vol

Zuckergehalt: 3,6 g/L

Säuregehalt: 5,3 g/L



Ein Stern in der Nacht und geheimnisvoll wie die Waldohreule.

Im Schein der Sterne fliegen die Eulen unhörbar und sind nur selten zu sehen. Nur ihre Schreie hört man von weitem und am nächsten Tag sieht man ihre Spuren. Bei ganz aufmerksamer Beobachtung findet man manchmal sogar ihre Schlafbäume und kann sie dort mit Glück bei Tag betrachten.



AT-BIO-402

Österreich-Landwirtschaft

