«Rubin Carnuntum» Zweigelt

Produzent	Weingut Michael Auer
Land/Gebiet	Österreich/Niederösterreich
Appellation	Carnuntum DAC
Jahrgang	2019
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Zweigelt (100%)
Ausbau	12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	2.2 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2027
Inhalt	75 cl
Bewertung	Falstaff: 90/100

Schon in seiner Jugend hatte Michael Auer in der elterlichen Landwirtschaft mitgeholfen. Der Weinbau wurde vom Grossvater aber nur nebenbei auf zwei Hektar Rebfläche betrieben. Das önophile Umfeld in der Carnuntiner Gegend inspirierte Michael Auer aber so sehr, dass er sich nach der Matura entschloss, an der Universität für Bodenkultur in Wien Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft zu studieren. Im zweiten Studienjahr machte er im Rahmen seiner Önologie-Ausbildung ein Praktikum im Göttlesbrunner Weingut von Gerhard Markowitsch, der seit Langem als einer der renommiertesten Winzer des Weinbaugebietes Carnuntum gilt. Die Zusammenarbeit erwies sich als derart gedeihlich, dass ihn Markowitsch nach dem Abschluss zu seinem Kellermeister machte. 2009 übernahm Michael dann die Verantwortung für den Weinbaubetrieb auf dem elterlichen Hof und macht nun seine eigenen Weine – zum Glück für alle.

Mit seinem ebenso kraftvollen wie eleganten Zweigelt hat der junge Winzer Michael Auer nicht nur in Österreich Aufsehen erregt. Den grössten Genuss bietet dieser Wein, wenn er eine halbe Stunde vorher dekantiert wird. Dann präsentiert er schwarzbeerige Noten und dezente Kräuterwürze. Dicht, warm und nachhaltig zeigt er sich am Gaumen, zudem mit angenehmer Mineralik und feiner Frische. Zu diesen Geschmackseindrücken stellt man am besten Wildragout, würzigen Hartkäse oder einen Eintopf mit Rindfleisch auf den

Tisch.