

# DRINKS.

## Payr Rubin Carnuntum Zweigelt 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40837920
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Autriche
Région	Basse-Autriche
Embouteilleur	Robert Payr, Dorfstraße 18, 2465 Höflein, Carnuntum, Austria
Marque	Payr
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	On peut y déceler des cerises mûres, des zestes d'orange, des tanins bien intégrés, un peu de gelée de mûres, des herbes de prairie discrètes et un soupçon de tabac.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Zweigelt
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2020
-----------	------

---

En accord avec	légumes, veau et bœuf, agneau, cuisine méditerranéenne, gibier
----------------	--

## Description

La viticulture est pratiquée depuis le XIe siècle dans la commune de Höflein. La famille Payr y a fait ses débuts au milieu du XIXe siècle. Au fil des générations, l'ancienne entreprise agricole a été transformée en une pure cave à vin, qui est maintenant dirigée par Robert Payr. Ses vignes à Carnuntum, nichées entre le Danube et le lac de Neusiedl à l'extrême est du pays, couvrent une superficie de 12 hectares. La région viticole, qui doit son nom à la ville et au marché romains de Petronell-Carnuntum, est en bonne voie pour obtenir une reconnaissance mondiale. La cave Payr y contribue de manière importante avec ses vins blancs et rouges typiques de la région. Depuis 2020, la cave s'est entièrement convertie au BIO.

Le Rubin Carnuntum Zweigelt se définit comme un vin régional: l'origine des raisins n'est pas limitée à un site ou une localité spécifique; au contraire, les raisins de tous les sites sont réunis. Dans ce cas, les raisins du cépage Zweigelt ont été récoltés à la main après un été chaud et sec, puis ont fermenté sur le moût pendant deux semaines dans des cuves en acier. Une des particularités de Payr est de traiter les raisins en entier, y compris les pépins et les tiges. Enfin, le vin a passé 12 mois dans des cuves en acier et parfois aussi dans de petits fûts en bois. Le Payr Rubin Carnuntum Zweigelt conserve sa maturité de consommation jusqu'en 2033.