







Carnuntum - Österreich

Carnuntum-Cuvée 2017 Markowitsch

CHF 14.50

-  75cl
-  13.3%
-  Carnuntum
-  Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir
- AN** 51657517

Vinifikation

In Stahltanks ausgebaut und in grossen Eichenfässern abgerundet.

Degustationsnotiz Nase

elegant und weich-fruchtig mit Noten nach roten Kirschen, Waldbeeren einer feinen Mineralik und einem Hauch Minze.

Degustationsnotiz Gaumen

rund im Auftakt, geschmeidiger Körper, kein Kraftprotz sondern ein eleganter Wein mit frischer Aromatik, fast schon zarter Struktur und viel Frucht.

Passt zu

Grilliertem Fleisch, kalten Platten, Pasta

Produzent

Gerhard Markowitsch gehört zu den Ausnahmetalenten, die es verstehen, exzellente Weiss- sowie Rotweine herzustellen. Durch die Perfektion im Rebberg, die rigorose Traubenselektion und mit Hilfe allerneuster Technologie schafft es der sympathische Winzer und Tüftler, seine Weine jedes Jahr aufs Neue zu verfeinern und die Qualität weiter zu verbessern. Seine Weine wirken nie banal, sondern widerspiegeln wunderbar die Charaktere der heimischen Traubensorten. Bereits 1999 wurde Gerhard von Falstaff zum Winzer des Jahres erkoren

Region

Das eher kleine Anbaugebiet Carnuntum liegt östlich von Wien und ist mit Reben auf einer Fläche von 925 Hektaren bestückt. Ein spezieller Wein dieser Region ist der Rubin Carnuntum, der zu 100% aus Zweigelt besteht. Dank der nahen Donau ist das Klima mild, aber nicht zu heiss. Zweigelt und Blaufränkisch sind die beiden Lokalmatadorinnen. Je länger je mehr wird hier auch Grüner Veltliner angebaut und versucht den klassischen Grüner Veltliner beispielsweise aus der Wachau die Stirn zu bieten.