



Niederösterreich

M1 2020 Markowitsch

CHF 89.00

 75cl
 15%
 Carnuntum
 Merlot, Blaufränkisch
AN 51737520

Vinifikation

24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 500lt. Fässern.

Degustationsnotiz Nase

Mit feiner Kräuterwürze Unterlegte Zwetschkenfrucht, zarte Tabaknoten, ein Hauch von Dunkelbeerigen Nuancen, etwas kandierte Orangenzenen.

Degustationsnotiz Gaumen

Sehr Dicht und engmaschig, feine Struktur, dunkle Kirschen im Abgang, leicht salzig im Nachhall, feine Tannine, tolles Entwicklungspotential.

Passt zu

Hervorragend zu Wild, Lammgerichten sowie allen kräftigen Fleischspeisen- ist aber auch der Wein für besondere Anlässe.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

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.