



VALENTIN
WINE

Carnuntum DAC

Göttesbrunn Rot 2021 Markowitsch

CHF 29.50

-  75cl
-  13.5%
-  Carnuntum
-  Zweigelt, Blaufränkisch
- AN** 51697521

Vinifikation

für 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift.

Degustationsnotiz Nase

dunkle Fruchtaromatik im spannenden Wechselspiel mit feinwürzigen Aromen, alles elegant getragen von einer mineralischen Note.

Degustationsnotiz Gaumen

sehr elegant im Auftakt, kräftige Fruchtnoten, unterlegt von Gewürznelken, etwas Leder, Zigarrenkiste und rauchigem Vanille - erinnert ein bisschen an Weine der nördlichen Rhone, sehr engmaschig im Körper und mit wiederum herrlicher Fruchtsüsse im Finale.

Passt zu

Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen, zu Weichkäse.

Trinkreife

Jahrgang + 8 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.