VON SALIS



Carnuntum DAC

Markowitsch Göttlesbrunn Rot 2021

CHF 59.00

150cl
14.1%
Carnuntum
Zweigelt, Blaufränkisch
AN 8911421

Degustationsnotiz
Im Bouquet warme Eiche und eine herrlich dunkelbeerige Aromatik die sich aus Kirschen Brombeeren und Heidelbeeren zusammensetzt. Am Gaumen sehr elegant und dicht gewoben, herrliche Fruchtsüsse, wunderbar geschliffenes Tannin, opulenter Körper, anhaltend mit einer enormen Länge.

Herstellung
Göttlesbrunn steht mit seiner sanften Hügel- und Waldlandschaft für eine grosse Vielfalt an Böden und Kleinklimaten. Besonders in den kühleren, waldnahen Lagen, mit ihren kalkreichen Böden ergeben die Burgundersorten Weine von kristalliner Struktur und hoher Komplexität. 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche gereift.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Feiner Begleiter zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen, zu Weichkäse.

Produzent
Gerhard Markowitsch gehört zu den Ausnahmetalenten, die wissen, wie man aussergewöhnliche Weine produziert. Durch die Perfektion im Rebberg, die minutiöse Auswahl der Trauben und dem Zusammenspiel mit neuester Technologie, schafft es der sympathische Winzer, seine Weine jedes Jahr aufs Neue zu verfeinern und die Qualität weiter zu verbessern. Die Weine von Gerhard Markowitsch sind authentisch, eigenständig und widerspiegeln akkurat die Charaktere der heimischen und internationalen Rebsorten. So wurde er bereits 1999 von Falstaff zum Winzer des Jahres erkoren; und gerade erst wurde sein «Markowitsch M1» mit den vollen 100 Punkten von Falstaff bewertet. Damit zahlen sich seine Grundsätze Geduld, Balance, Charakter und Technik voll aus. Wir sind begeistert - nicht nur von der Vielfalt, sondern auch vom Charakter eines jeden einzelnen. Ein ganz besonders spannender Produzent, von dem man mit Sicherzeit noch viel hören wird in Zukunft.

Region
Carnuntum, östlich von Wien gelegen und bis an die slowakische Grenze reichend, umfasst rund 906 Hektaren Rebfläche. Die Weinberge liegen vor allem südlich der Donau im Hügelland rund um das Leithagebirge. Die Böden sind von grosser Vielfalt geprägt: kalkhaltige Schotterterrassen wechseln sich mit Lehm- und Sandlagen ab. Das Klima vereint pannonische Wärme mit kühlen Winden aus den Donautälern und ermöglicht die Produktion von kraftvollen und zugleich frischen Weinen. Besonders charakteristisch sind die Rotweine aus Zweigelt, Blaufränkisch und regionaltypischen Cuvées, die Fruchttiefe, Würze und gute Struktur verbinden. Auch Weissweine wie Grüner Veltliner oder Riesling spielen eine zunehmend wichtige Rolle. Seit 2019 ist Carnuntum DAC und damit offiziell als Herkunft mit klar definierten Qualitätsstilen anerkannt. Mit dieser Dynamik hat sich Carnuntum in kurzer Zeit vom Geheimtipp zu einer der spannendsten Weinregionen Österreichs entwickelt.