



Carnuntum DAC

Markowitsch Rubin Zweigelt

Carnuntum 2022

CHF 19.50

 75cl
 13%
 Carnuntum
AN 8904722

Degustationsnotiz

In der Nase intensiver Duft nach Kirschen, dunklen Beeren, etwas mineralischer Note und eine ganz feine Würzigkeit; am Gaumen weich und füllig, runder Körper und leicht fließend, wiederum schöne Frucht mit dezentem Schokoladen-Nachhall im Finale und einem langen Abgang.

Herstellung

Spontane Maischegärung imahltank bei 30-32°C mit anschliessendem biologischen Säureabbau. Ausbau in Barriques aus französischer Eiche und grossen Holzfässern.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Trockenfleisch und Käse, Gerichten mit hellem Fleisch und Geflügel.

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 Sicherheit noch viel hören wird in Zukunft.

Region

Die Weinbauregion Carnuntum liegt im Osten von Österreich an der Grenze zu Ungarn und zählt zu den geschichtereichsten Weinbauregionen der Welt. Hier haben nachweislich schon die alten Römer den Weinbau betrieben und die Ergebnisse davon sicherlich auch mit Hochgenuss kredenzt. Eine traumhafte Kulturlandschaft, die nachts von der Donau abgekühlt wird und vom pannonischen Mikroklima die hohen, sommerlichen Tagestemperaturen erhält – natürlich ideale Voraussetzungen für grosse Weine!