VON SALIS



Niederösterreich

Markowitsch M1 2022

CHF 199.00

150cl
14.9%
Carnuntum
Merlot, Blaufränkisch
AN 8916422

Degustationsnotiz
Je länger man an diesem Wein riecht, umso grösser wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschge und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Mineralisch und vielsichtig. ReifeTannine geben eine feste Struktur, der Abgang überzeugt von einer guten Frische und wirkt leicht salzig, was ihn besondern interessant macht.

Herstellung
Maischegärung bei 30-32°C im Holzgärständer. Mazerationszeit von 24-30 Tagen, 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 500lt. Fässern.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Was der M1 braucht sind kräftige Fleischspeisen oder bloss ein Kaminfeuer und davor ein sehr sehr bequemer Stuhl. Ein Wein für die grossen meditativen Momente im Leben.

Spezielles
M1, das Beste, das das Weingut Markowitsch zu bieten hat. Dieser Wein wird nur in Ausnahmejahrgängen produziert und stellt für Markowitsch die grösste Herausforderung an Terroir und die Vinifikation dar.

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.

VON SALIS



Markowitsch M1 2022

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.