



Carnuntum Cuvée 2018

Artikelnr.: 2189218

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region: Niederösterreich

Gebiet: Carnuntum

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 12,8 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Schottrige und sandige Lehmböden

Vinifizierung/Ausbau: GÄRUNG 10-12 Tage auf der Maische bei 28-30°C mit anschließendem biologischen Säureabbau AUSBAU in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

Kategorie: Rotwein

Geschmack: aromatisch

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,5 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss



Einzelflaschenpreis: 9,90 EUR

Verkostnotiz

Diese Cuvée macht einfach jeden Tag Spaß. Sie hat diese verführerische, animierende Kirschenaromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend. Ein Bilderbuchvertreter für die Region Carnuntum.