



Carnuntum Rot Carnuntum DAC 2022

Art. Nr.: 2189222

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 13 %

Reife: bis 2030

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

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 10.70

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, in der Nase kräuterwürzig unterlegte Herzkirschfrucht, feines Beerenkonfit und ein Hauch von Orangenzesten, am Gaumen saftig, elegant und ausgewogen, frisch strukturiert, kirschtige Nuancen im Abgang.