



## Redmont Carnuntum DAC 2018

**Art. Nr.:** 2189018

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** rote Schotterauflage

**Vinifizierung/Ausbau:** 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Landwein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Bewertung:**

**Falstaff:** 93

**James Suckling:** 90

### **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Grillen/Braten

**Lamm:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 20.80**

### **Verkostnotiz**

Dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Beeren, Schwarzkirsche und leichte Kräuterwürze, am Gaumen Zwetschkenröster, Brombeeren und Wacholderbeeren, dunkle Würze, elegante Fruchtsüße, feine Tannine, mineralisch im Abgang.