



Redmont Carnuntum DAC 2020

Art. Nr.: 2189020

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 14,1 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Der Name Redmont steht als Synonym für die Südhänge mit den typischen roten Schotterauflagen. Diese kargen Böden ergeben Weine von großer Struktur, feinen Aromen und hoher Lagerfähigkeit.

Vinifizierung/Ausbau: 14-21-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau, 18 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,4 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 24.40

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.