



"M1" 2022

Art. Nr.: 1468022

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 15 %

Reife: bis 2046

Bodentyp: Die Lage Aubühl ist die wärmste im Arbesthaler Hügelland. Sie liegt südwestlich geneigt auf 210-250 Metern Höhe und hat kalksandige, leicht lehmige Böden, die sich leicht erwärmen. Auf 4,5 Hektar bewirtschaftet Gerhard Markowitsch hier Blaufränkisch und M

Vinifizierung/Ausbau: 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und 500-l-Fässern. Spontane Maischegärung bei 30 - 32°C in Holzgärständen und einer Mazerationszeit von 24 - 30 Tagen.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,3 g

Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Käse: Rotschmierkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Bio: AT-BIO-301

Einzelflaschenpreis: € 86.40

Verkostnotiz

Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Feine Tannine geben eine feste Struktur, der Abgang ist leicht salzig und daher sehr apart.