

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Carnuntum Rot 2024

Datenblatt >



LAGE UND BODEN schottrige und sandige Lehm Böden

SORTE 80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch, 10% Merlot

JAHRGANG 2024 Ein vielversprechender, spannender, Weinjahrgang in Carnuntum. Im Frühjahr wurden wir mit ausreichend Niederschlag versorgt. Die Wasserreserven waren besonders für den Reifebeginn sehr wichtig. Wir hatten einen warmen Frühlingsbeginn, dadurch einen zeitigen Rebaustrieb, der dann aufgrund des heißen Sommers schnell voranschritt und dadurch der Vegetationsfortschritt rasch vor sich ging. 2024 war eine sehr frühe Ernte, die mengenmäßig gering ausfiel, jedoch freuen wir uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

BESCHREIBUNG 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.

> **ERNTE** händisch geerntet
Mitte September

> **GÄRUNG** 10-12 Tage auf der Maische bei 28-30°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

> **ALKOHOL** 13,0 %Alk

> **SÄURE** 6,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Gekühlt ein perfekter Begleiter zu Prosciutto oder Pasta mit Pilzen. Etwas temperiert ideal zu schnell gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C



HAND
GELESEN



Gerhard Markowitsch GmbH, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn
T +43.2162.8222 / F +43.2162.8222-11 / weingut@markowitsch.at / markowitsch.at
IBAN: AT 43 2021 6200 2578 0300 / BIC: SPHBAT21 / IBAN: AT 29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL
Gerichtsstand: Landesgericht Korneuburg / Firmenbuch Nr.: FN267586i / UID: ATU62056027