

Carnuntum Rot 2024

Art. Nr.: 2189224

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2024

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 13,4 %

Reife: bis 2031

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: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,2 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,4 g

Bewertung:

A la Carte: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 11.90

Verkostnotiz

Dunkles Rubinrot, in der Nase feine Kräuterwürze, schwarzer Pfeffer, Brombeeren, in der Nase frische Fruchtnuancen, saftig, seidige Textur, gut eingebundene Tannine, toller Speisenbegleiter, langer Abgang.