



Göttesbrunn Rot Carnuntum DAC 2022

Art. Nr.: 2189022

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2034

Bodentyp: LAGE UND BODEN Ein Ort mitten im Gebiet Carnuntum, unser Herkunfts- und Wohnort, unsere Wirkungsstätte, unser Kraftplatz. Göttesbrunn ist von kalkhaltigem Donauschotter geprägt. Ein kühler Hauch vom nahen Maria Elender Wald sorgt für saftige Würze in den

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

Bewertung:

A la Carte: 93

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 23.60

Verkostnotiz

Intensives Rubinrot, in der Nase fruchtige Kirschfrucht, zarte Röstaromatik, am Gaumen Weichsel, Kirsche und intensive Gewürze, saftig und elegant, langer Abgang.