

## M&M Carnuntum DAC 2022

Art. Nr.: 3243422

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2022

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2038

**Bodentyp:** Schotterböden

**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:** aromatisch

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,7 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 27.20**

### **Verkostnotiz**

Dunkelrubin, in der Nase dunkelwürziges Bukett, gepaart mit feiner Fruchtsüße, am Gaumen dichte Aromen von Preiselbeeren und dunklen Weichseln, auch getrocknete Beeren, dahinter Röstnoten und Pfeffer, von einem guten Tanningerüst eingerahmt.