



## "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 Holzgärständern 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.