

## Mardonna Magnum 2025

Art. Nr.: 3252225

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Jahrgang:** 2025

**Rebsorte:** Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2031

**Bodentyp:** sandiger Kalkstein

**Vinifizierung/Ausbau:** Ausbau für 6 Monate in Edelstahltank, Barriquefass sowie Betonei.

**Kategorie:** Roséwein

**Qualitätsstufe:** Wein aus Österreich

**Geschmack:** fruchtig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,4 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,2 g

### **Speiseempfehlung:**

**Dessert:** Fruchtdessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 50.90**

### **Verkostnotiz**

In spannenden, alten Weingärten laufen Rotweintruben zur Höchstform auf. Extreme Klimabedingungen mit kühlen Nächten, heißen Tagen und starken Winden, stellen die Reben vor besondere Herausforderungen. Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Einzigartig elegant und würzig frisch steht Mardonna für sein unverwechselbares Aroma und präsentiert sich mit einer völlig neuen Rosé- Stilistik in Österreich. Dieser Cool-Climate-Rosé erweitert die Sinne und öffnet die Augen für neue Wege.