

MARKOWITSCH GERHARD
CUVÉE REDMONT
MARKOWITSCH GERHARD,
GÖTTLEBRUNN



Jahrgang: 2017
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Markowitsch Gerhard**
Traubensorte(n): Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°C

Im Glas ein tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase etwas nach Brombeeren und Cassis. Würzige Zedernnote, unterlegt mit einem Touch Bergamotte. Saftig, feine Struktur, dunkle Beerenfrucht im Abgang, leicht rauchige Noten im Nachhall.

Empfehlung

Zu Grilladen und Wildgeflügel, mild gewürztem Fleisch, Risotto und Pasta sowie zu mildem Hart- und Weichkäse.

Produzent

Markowitsch Gerhard - Die perfekte Balance zwischen Authentizität und Professionalität hat Carnuntum-Winzer Gerhard Markowitsch ganz an die Spitze der Winzer-Elite gebracht. Die Rebfläche umfasst 43 ha in Göttlesbrunn. Zwar zählen der Zweigelt Rubin Carnuntum oder die roten Cuvées Rosenberg und Redmont zu Markowitschs bekanntesten und erfolgreichsten Weinen, seine ganz persönliche Liebe gehört jedoch dem sensiblen und kapriziösen Pinot Noir. Dieser hat auch schon international Furore gemacht. Gerhard Markowitsch ist ein nah- und greifbarer Vollblut-Winzer mit Ambitionen und ein Genie, der mit Leib und Seele sowie mit vollem Innovationsgeist handelt.