

# MARKOWITSCH GERHARD ROSENBERG CUVÉE MARKOWITSCH GERHARD, GÖTTLEBRUNN



Jahrgang: 2017  
Inhalt: 300 cl  
Produzent: **Markowitsch Gerhard**  
Ausschenktemperatur: 16-18°C

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig-kräuterwürzig unterlegtes schwarzes Waldbeerkonfit, zart nach Brombeeren und Lakritze, ein Hauch von Edelholz. Saftig, sehr frisch, reife Herzkirschen, integrierte Tannine, feine Fruchtsüsse im Abgang, elegant und lange anhaltend, vielversprechendes Potenzial, gefällt durch seine Lebendigkeit.

## *Empfehlung*

---

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen und Wildgeflügel, Risotto und Pasta sowie zu 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.