

MARKOWITSCH GERHARD ROSENBERG CUVÉE MARKOWITSCH GERHARD, GÖTTLEBRUNN



Jahrgang:	2017
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Markowitsch Gerhard
Traubensorte(n):	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Ein Hauch von dunkler Beerenfrucht, unterlegt mit zarten Nougatnuancen, feine Cassisnoten, etwas Tabakwürze, mineralische Töne. Saftig, elegant, finessenreiche Struktur, feine Kirschennoten, eingebundenes Tannin, schokoladiger Nachhall, sehr gutes Zukunftspotenzial.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Wild, Steaks und allen anderen dunklen Fleischsorten.

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.