GERHARD MARKOWITSCH
M 1
Cuvée Niederösterreich



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Merlot, Blaufränkisch (Lemberger), Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 96, A la Carte 98
Restzuckergehalt:	1.3 g/l
Säuregehalt:	6.0 g/l

Komponiert in diesem Jahr aus 68% Merlot, 22% Blaufränksch und 10% Cabernet Franc. 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.

Empfehlung

Passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, geschmort, gebraten oder auch vom Grill, etwa ein schönes Black Angus Steak oder einer Lammschulter aus dem Ofen, auch wunderbar zu Wild.

Produzent

Das Weingut Gerhard Markowitsch in Göttlesbrunn ist eine der treibenden Kräfte hinter der Qualitätsrevolution im Carnuntum. Gerhard Markowitsch, der 1999 zum „Winzer des Jahres“ gekürt wurde, hat den elterlichen Betrieb mit Innovationsgeist, Präzision und internationalem Anspruch auf Top-Niveau geführt. In den besten Lagen wie Rosenberg, Kirchweingarten und Schüttenberg entstehen charakterstarke Rotweine – allen voran Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Pinot Noir – sowie elegante Weißweine. Besonders die kraftvolle Cuvée „M1“ und der tiefgründige „Ried Rosenberg“ setzen Maßstäbe. Die Weingärten werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, und im Keller trifft modernste Technik auf Fingerspitzengefühl. Markowitschs Weine sind komplex, geradlinig – und Ausdruck einer klaren Vision: Carnuntum als Herkunft mit Weltformat.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch