GERHARD MARKOWITSCH
Rosenberg
Cuvée Niederösterreich



Jahrgang:	2022
Inhalt:	150 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Merlot, Blaufränkisch (Lemberger)
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 97, James Suckling 95
Restzuckergehalt:	0.9 g/l
Säuregehalt:	5.9 g/l

55% Zweigelt, 30% Merlot und 15% Blaufränkisch. In der Nase mit konzentriertem Duft nach dunklen Beeren, Cassis und Nougat. Würzig unterlegt mit Edelholz Noten und etwas Tabak. Stoffiger, kompakter Gaumen mit sehr reifem Tannin Gerüst und langem Nachhall.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Wildspeisen, Steaks sowie allen anderen dunklen Fleischarten.

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.