

GERHARD MARKOWITSCH
Rubin Carnuntum
Zweigelt BIO Niederösterreich

Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Gerhard Markowitsch
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger)
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Falstaff 92

Die Trauben für diesen reinsortigen Zweigelt, stammen von Lagen aus Göttlesbrunn und Höflein. Ausgebaut im grossen Holzfass und in gebrauchten Barriques. Einladendes Nasenbild mit Aromen von saftigen Kirschen, dunklen Beeren und etwas Pflaumenhaut, verführerisch umrahmt mit floral-würzigen Noten von blauen Blüten und einem Hauch dunkler Schokolade. Auch am Gaumen zeigt er sich saftig, mit guter Balance von feiner Eleganz und mineralisch-frischer, beeriger Frucht.

Empfehlung

Schöner Begleiter zu saftigem Tafelspitz, Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, oder zu Carpaccio von Rind. Toll auch zu Pasta oder Risotto mit Pilzen und zu Ofengemüse.

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.