GERHARD MARKOWITSCH
Göttlesbrunn Cuvée Rot BIO
Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Zweigelt (Rotburger), Blaufränkisch (Lemberger)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Restzuckergehalt:	1.0 g/l
Säuregehalt:	5.3 g/l

Aus „Redmont“ wird "Göttlesbrunn Rot". Die Trauben für diese neue-alte Cuvée, nunmehr jedoch ohne Merlot, sondern bestehend aus rund 60% Zweigelt und 40% Blaufränkisch, stammen aus zwei verschiedenen Rieden - "Haidacker" und "Altenberg" - des jetzt neu Namensgebenden Ortes Göttlesbrunn. Diese kargen Böden ergeben einen Wein von grosser Struktur, feinen Aromen und hoher Lagerfähigkeit. Einladendes Nasenbild mit Aromen von dunklen Beeren, saftigen Kirschen und Pflaumen, fein-würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, etwas Tabak und feinstem Nougat. Am Gaumen saftig, mit toller Frucht und wiederum Zarter Würze und seidiger Tannin Struktur.

Empfehlung

Feiner Begleiter etwa zu Lamm-Racks mit Rosmarin, aber auch zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen, sowie verschiedenen Weichkäsearten.

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.