Gerhard Markowitsch GmbH
Pfarrgasse 6
A-2464 Göttlesbrunn

Markowitsch
CARNUNTUM | ÖSTERREICH

www.markowitsch.at
+43(0)21 62 / 82 22
weingut@markowitsch.at

Datenblatt →

Ried Kirchweingarten 2017

Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.

LAGE UND BODEN Am Ried Kirchweingarten wächst unser strahlendster Zweigelt auf rund 1,2 Hektar. Es ist ein nur leicht abfallender, südwestlich ausgerichteter Hang auf etwa 180-190 Metern Seehöhe, direkt unter der Kirche von Höflein gelegen.
Der Boden hier ist deutlich toniger als in anderen Lagen. Das gibt dem Zweigelt besondere Kernigkeit, eine frische Säure, eine straffe Struktur und insgesamt einen charmanten und doch präzisen Charakter.

SORTE: Zweigelt

JAHRGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

BESCHREIBUNG Vielschichtig und spannend ist dieser Wein. Schwarze Beeren im Duft, dazu eine kräftige Würzigkeit, Saftigkeit mit Fruchtsüße und eine samtige Tanninstruktur.

VINARIA TROPHY
5 Sterne

> ERNTE Ende September durch mehrfach händische Selektion

> GÄRUNG spontane, offene Maischegärung bei 30°C, ein Teil der Trauben wurde nicht entrappt um die Intensität der Aromen zu erhöhen, nach 20 tägiger Mazeration reifte der Wein zur weiteren Vollendung in Eichenfässern

> AUSBAU 18 Monate in 500lt. Fässern

> ALKOHOL 13,9 %Alk.

> SÄURE 5,9 g/l

> RESTZUCKER 1,0 g/l

> SPEISEEMPFEHLUNG Ein toller Wein, der auch sein Gegenüber fordert. Mit Leichtgewichten gibt er sich nicht ab. Er braucht dunkles Fleisch, idealerweise mit kräftig, intensiver Sauce, gute Würzung und nicht zu wenig Salz!

> SERVIERTEMPERATUR
16-18°C

> TRINKREIFE
2019 - 2029