Gerhard Markowitsch GmbH
Pfarrgasse 6
A-2464 Göttlesbrunn

Markowitsch
CARNUNTUM | ÖSTERREICH

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

Datenblatt →

Rose 2019

Verfügbar in 0,75lt.

LAGE UND BODEN schottriger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTEN 50% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 10% Pinot Noir, 10% Merlot

JAHRGANG 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

BESCHREIBUNG Und wenn man einfach fröhlichen, harmonischen Trinkspaß sucht, ist man hier genau richtig. Ein Wein, der wie Frühling duftet, nach frischen Erdbeeren und reifen Kirschen. Harmonisch am Gaumen und doch belebend. Er sollte nie fehlen, wenn die Tür zur sonnigen Terrasse offensteht.

> ERNTE händische Lese Anfang September

> GÄRUNG gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> AUSBAU im Stahltank auf der Feinhefe

> ALKOHOL 13,1 %Alk.

> SÄURE 6,5g/l

> RESTZUCKER 2,4 g/l

> SPEISEEMPFEHLUNG Wunderbar als leichter, erfrischender Aperitif, und ein angenehmer, fröhlicher Begleiter zu leichten Fischgerichten, zu geräuchertem Fleisch und Pasta mit Pilzen.

> SERVIERTEMPERATUR
8-10°C