

Datenblatt →

# Ried Rosenberg 2014



Verfügbar in  
0,75lt. / 1,5lt. / 3,0lt.

**LAGE UND BODEN** Wilde Rosen, die an Böschungen wachsen und die Weinlagen säumen, haben der Lage ihren Namen gegeben. Der Rosenberg besteht im Untergrund aus Urmeer-Sedimenten mit Lehm, Kalk und verschiedenen Sanden, während der Oberboden eine dünne Schicht aus Donauschotter bildet. Die Bodensituation ändert sich naturgemäß im Verlaufe des Hanges. Im obersten Bereich ist der Rosenberg recht karg und kiesig. Dort haben wir Blaufränkisch und Merlot gepflanzt. Weiter nach unten hin wird der Boden etwas lehmiger und tiefgründiger. Hier wächst der Zweigelt am besten. Den besten Ausdruck dieser Lage sehen wir im Zusammenspiel dieser drei Sorten.

**SORTEN** 55% Zweigelt, 30% Merlot, 15% Blaufränkisch

**JAHRGANG 2014** Sehr schwieriges Jahr mit vielen Niederschlägen im Sommer und im Herbst. Die Menge ist sehr klein, aber dank der strengen Selektion zeigen die Weine wunderbare Frische, Präzision und Finesse. Ein Jahr für Pinot-Lover. Ideale Trinkreife zwischen vier und zehn Jahren.

**BESCHREIBUNG** Ein großer Carnuntum-Klassiker, der seine Herkunft in Idealform repräsentiert: sehr engmaschig und kompakt am Gaumen, tiefes Granat, intensiver Duft nach dunklen Beeren, nach Cassis, Wacholder und Gewürznelke. Wunderbar elegantes Tannin und ein unendlicher Abgang.

- > **ERNTE** Anfang bis Mitte Oktober durch mehrfach händische Selektion
- > **GÄRUNG** 14-20 tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques
- > **AUSBAU** 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche
- > **ALKOHOL** 13,7 % Alk
- > **SÄURE** 5,3 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,0 g/l
- > **SPEISEEMPFEHLUNG** Der Wein fürs Festtagsessen: Wildspeisen, Steaks, Schmorgerichte von dunklem Fleisch. Alles was, Kraft und Dichte hat.
- > **SERVIERTEMPERATUR** 16-18°C
- > **TRINKREIFE** 2016 - 2025



93 Punkte



94 Punkte



18,5 Punkte

Gerhard Markowitsch GmbH  
Pfarrgasse 6  
A-2464 Göttlesbrunn

Markowitsch  
CARNUNTUM | ÖSTERREICH

[www.markowitsch.at](http://www.markowitsch.at)  
+43(0)21 62 / 82 22  
[weingut@markowitsch.at](mailto:weingut@markowitsch.at)

