

Datenblatt →

# Göttlesbrunn 2021



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

**LAGE UND BODEN** Ein Ort mitten im Gebiet Carnuntum, unser Herkunfts- und Wohnort, unsere Wirkungsstätte, unser Kraftplatz. **Göttlesbrunn** ist von kalkhaltigem Donauschotter geprägt. Ein kühler Hauch vom nahen Maria Elender Wald sorgt für saftige Würze in den Weinen.

Aus verschiedenen Lagen des Ortes produzierte Gerhard Markowitsch schon viele Jahre den "Redmont", der alle Charakteristiken eines Ortsweines aufwies, ohne so genannt zu werden. Und genau das ändern wir mit dem neuen phantastischen Jahrgang 2021: Aus "Redmont" wird "Göttlesbrunn" – ein herkunftstypischer, unverwechselbarer Ortswein aus Zweigelt und Blaufränkisch der Göttlesbrunner Rieden Haidacker und Altenberg, 16 Monate in Holzfässern gereift.

**SORTEN** 60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch

**JAHRGANG 2021** Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten!

**BESCHREIBUNG** Bei diesem Wein darf man ausnahmsweise das deutsche Adjektiv „lecker“ verwenden. Die dunkelbeerige, kühle Aromatik und die unendliche Saftigkeit machen ihn unwiderstehlich.

> **ERNTE:** Mitte bis Ende September durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** 14-21-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** 16 Monate in Barriques und 500 Liter Fässer aus französischer und österreichischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,2 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen passt er wunderbar. Aber gekühlt serviert fühlt er sich auch neben vegetarischen Gerichten pudelwohl.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16°C

> **TRINKREIFE**  
2023 – 2032

