



## Carnuntum Rot 2023

Art. Nr.: 2189223

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2023

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

**Alkoholgehalt:** 13 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** schottrige und sandige Lehmböden

**Vinifizierung/Ausbau:** > GÄRUNG 10-12 Tage auf der Maische bei 28-30°C mit anschließendem biologischen Säureabbau > AUSBAU in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** sanft

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,6 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

### Speiseempfehlung:

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss



**Einzelflaschenpreis: € 11.90**

### Verkostnotiz

Gekühlt ein perfekter Begleiter zu Prosciutto oder Pasta mit Pilzen. Etwas temperiert ideal zu schnell gebratenem oder gegrilltem Fleisch.