



# Göttesbrunn Rot Carnuntum DAC 2021

**Art. Nr.:** 2189021

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Zweigelt, Blaufränkisch, Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2033

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

**Vinifizierung/Ausbau:** 14-21-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau, 18 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** DAC

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 0,9 g

## **Bewertung:**

**James Suckling:** 92

## **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Grillen/Braten

**Lamm:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 25.20

## **Verkostnotiz**

Intensives Rubinrot, in der Nase fruchtige Kirschfrucht, zarte Röstaromatik, am Gaumen Weichsel, Kirsche und intensive Gewürze, saftig und elegant, langer Abgang.