



M&M Carnuntum DAC 2020

Art. Nr.: 3243420

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2020

Rebsorte: Zweigelt, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Schotterböden

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: aromatisch

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,9 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 27.20

Verkostnotiz

Dunkelrubin, in der Nase dunkelwürziges Bukett, gepaart mit feiner Fruchtsüße, am Gaumen dichte Aromen von Preiselbeeren und dunklen Weichseln, auch getrocknete Beeren, dahinter Röstnoten und Pfeffer, von einem guten Tanningerüst eingerahmt.