



Ried Rosenberg 1ÖTW 2017

Art. Nr.: 1462517

Hersteller: Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

Falstaff Rotweinguide 2020: 1. PLATZ Kat. CUVÉE & 1. PLATZ GESAMTSIEGER

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Ried Rosenberg ist eine südwestlich geneigte Hanglage in Göttlesbrunn. Mit der zarten Schotteraufflage und den darunter liegendem lehmigen Kalkgestein ergeben sich sehr engmaschige und langlebige Rotweine.

Vinifizierung/Ausbau: Gärung 14-20 Tage auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques. Ausbau 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,6 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

A la Carte: 97

Falstaff: 96

Wine Enthusiast: 94

Falstaff Sortensieger: 1

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 46.20

Verkostnotiz

Tiefes Granatrot, in der Nase intensiver Duft nach dunklen Beeren, Cassis, Wacholder und Gewürznelke, am Gaumen sehr engmaschig und kompakt, elegantes Tannin, unendlicher Abgang.