



## 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.