



# Ried Rosenberg 1ÖTW Carnuntum DAC 2021

Art. Nr.: 1462521

**Hersteller:** Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Carnuntum

**Jahrgang:** 2021

**Rebsorte:** Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2028

**Bodentyp:** Wilde Rosen, die an Böschungen wachsen und die Weinlagen säumen, haben der Lage ihren Namen gegeben. Der Rosenberg besteht im Untergrund aus Urmeer-Sedimenten mit Lehm, Kalk und verschiedenen Sanden, während der Oberboden eine dünne Schicht aus Donauschot

**Vinifizierung/Ausbau:** Gärung 14-20 Tage auf der Maische bei 30-32°C in Holzgärständern mit anschließendem biologischen Säureabbau in Barriques. Ausbau 20 Monate in Eichenfässern verschiedener Größen.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 0,9 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 94

**Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Geschmort/Gedünstet

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 44.30**

## Verkostnotiz

Tiefes Granatrot, in der Nase dunkle Beeren, Cassis, Wacholder und Gewürznelke, am Gaumen sehr engmaschig und kompakt, elegantes Tannin.