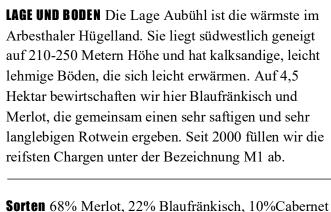
www.markowitsch.at +43(0)21 62 / 82 22 weingut@markowitsch.at

CARNUNTUM | ÖSTERREICH

 $Datenblatt \rightarrow$

M1 2022



Sorten 68% Merlot, 22% Blaufränkisch, 10%Cabernet Franc

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf war aus verschiedenen Gründen herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist jedoch sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial – und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

BESCHREIBUNG Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Feine Tannine geben eine feste Struktur, der Abgang ist leicht salzig und daher sehr apart.

- > ERNTE Anfang bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion der reifsten Trauben
- > GÄRUNG spontane Maischegärung bei 30-32°C in Holzgärständern und einer Mazerationszeit von 24-30 Tagen
- > AUSBAU 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche und im 1.200lt Holzfass.
- > ALKOHOL 14,5 %Alk
- > SÄURE 6,0 g/l
- > RESTZUCKER 1,3 g/l
- > SPEISEEMPFEHLUNG Was dieser Wein braucht, sind kräftige Fleischspeisen oder bloß ein Kaminfeuer und davor ein sehr sehr bequemer Stuhl. Ein Wein für die großen meditativen Momente im Leben.

> SERVIERTEMPERATUR

16-18°C

Karaffe empfehlenswert (2-3 Stunden)

> TRINKREIFE

2025 - 2047





Verfügbar in 750ml / 1,5L