



## 2021 Carnuntum Cuvée

Carnuntum DAC, Gerhard Markowitsch

Macht einfach immer wieder Spaß

### **Beschreibung:**

Mit ihrer verführerischen Aromatik von Kirschen und Gewürzen sowie einer zarten Röstnote ist diese Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot ein saftiger und eleganter Bilderbuchvertreter für die Region Carnuntum. Die Trauben stammen von schottrig-sandigen Lehm Böden und werden von Hand geerntet. Der Ausbau findet in großen Holzfässern und gebrauchten Barriques statt.

### **Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Niederösterreich
<b>Subregion:</b>	Carnuntum
<b>Produzent:</b>	Weingut Gerhard Markowitsch
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch (Lemberger), 10% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	1258521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Carnuntum Cuvée**

Carnuntum DAC  
Gerhard Markowitsch

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** 80% Zweigelt, 10% Blaufränkisch (Lemberger),  
10% Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.