




Lukas Markowitsch Carnuntum Gelber Muskateller



Årgang: 2021
Region/by: Østria, Niederösterreich, Göttelsbrunn

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Vinhuset

KONGEN AF ZWEIGELT...

Lukas Markowitsch leder familiens vingård på 29 ha., i tredje generation. Lukas Markowitsch skaber vine, der er typiske for regionen og karakterfulde fra omkring 15 hektar vinmarker, alle rent sydvendte i de bedste Göttlesbrunner-vinmarker. Vinhuset favner bredt, dog har superrødvinene fra Østria's bedste rødvinsmarker omkring Göttelsbrunn et helt særligt fokus. Göttelsbrunn frembringer også flotte, regionstypiske hvidvine, som Gelber Muskateller og Chardonnay De fleste som Carnuntum DAC Vinhuset er bæredygtigt certificeret

Vinbeskrivelse

Det sprøde, eksotiske valg til Asiens køkken

En karakterfuld Muskateller, hvis eksotiske, florale aroma "flyder duftende fra glasset..."

Den livlige syrlighed og berigede saftighed understreger fylde, hvide sommerlige frugter i eftersmagen. Lang eftersmag inspirerer med sit fælles frugtige spil.

Mad der matcher:

Som aperitif, eller et hyggeligt, køligt glas når vennerne kigger forbi. Fint match til asiatiske/thai retter, hvor den fint balancerede frugtsyre spiller fint op mod restsødmens. Står frokosten på stegt kyllinge i en god, fyldig salat med BBQ eller spicy dressing - kan Gelber Muskateller nydes kølig til. Særligt spændende i kombination med moden fastost, som Unika Gammelkna, Thiese Vesterhavsost, eller grillede asparges med masser af hølvet Unika Havgus

Varenummer	6820
Indhold	75 cl.
Alkohol	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	STÅL
Fadperiode	6 mdr
Gemepotentiale	2-3 år+
Servering ved	6-8 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk