

Lukas Markowitsch Ried Rosenberg Chardonnay DAC

Årgang: 2020
Region/by: Østrig, Niederösterreich, Göttelsbrunn



**CAR
NUN
TUM
DAC**

| | | | |
|-----------|---------|--|---------|
| 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 superrødvine fra Østrigs bedste rødvinsmarker omkring Göttelsbrunn et helt særligt fokus. Göttelsbrunn frembringer også flotte, regionstypiske vine, som Blaufränkisch, Gelber Muskateller og enkeltmark Chardonnay De fleste som Carnuntum DAC
Vinhuset er bæredygtigt certificeret

Vinbeskrivelse

ELSKELIG, FADLAGRET, FYLDIG CHARDONNAY

Rosenberg vinmarken er et helt særligt vinkapitel i Niederösterreich. Sorter som Blaufränkisch og Chardonnay storrives her i løs, gruset jordbund. Mikroklimaet understøtter kompleksitet og dybde. Vinen har netop de karakteristika, som forventes af fadlagret Chardonnay - fedme, dyb kompleks duft, smuk gyldent skær og svulstige gardiner. Smagen er kompleks med tætte frugtnoter, og delikate røgnoter. Brilliant vin til mad. Restsukker blot 1,0 gr/l.

Mad der matcher:

Nærmest alle fiskeretter vil få et royalt løft af Rosenberg Chardonnay! Særligt stegte fisk og bisque af hummer eller krabbe med masser af urter, safran, fløde og cognac, vil få smilene frem. Kraftige retter, eller spicy mad matcher perfekt. Du kan selvfølgelig også lukke døren til køkkenet, sætte dig i husets bedste stol, benene op, god musik og nyde livet med et glas Ried Rosenberg.

| | |
|----------------|-----------------------------|
| Varenummer | 6821 |
| Indhold | 75 cl. |
| Alkohol | 14,0% |
| Dyrkning | Sustainable |
| Lagring på | Fransk Barrique og Tonneaux |
| Fadperiode | 12 mdr |
| Gemepotentiale | 10 år+ |
| Servering ved | 8-12 grader |



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk