

Lukas Markowitsch Carnuntum Blaufränkisch DAC

Årgang: 2020
Region/by: Østrig, 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 Østrigs bedste rødvinmarker omkring Göttelsbrunn et helt særligt fokus. Göttelsbrunn frembringer også flotte, regionstypiske vine, som Blaufränkisch, Gelber Muskateller. De fleste som Carnuntum DAC. Vinhuset er bæredygtigt certificeret.

Vinbeskrivelse

Karakterfuld, bredskuldret, skøn mundfylde...

Druen stammer fra 1800-tallet og menes at være en krydsning mellem Sbulzina og Weisser Heunisch under Habsburger monarkiets gloværdige indsats for østrigsk vin. Vinen har en tæt bouquet af modne skovbær og saurkirsch. Ofte mødes man af en tæt syrestruktur, markant struktur og udtalte taniner. Vinen har stort lagringspotentiale. Markowitsch har her igen skabt en vin, som er overraskende drikkevenlig, - og alligevel ganske tydeligt udtrykker Blaufränkisch typiciteten.

Mad der matcher:

Beskrivelsen til trods, er det et glas, som kan nydes før eller under madlavningen. Syrestruktur, de røde bær og kirsch-elementet giver god plads til efterårets simreretter (brassierede svinekæber - oksespidsbryst i sous vide, serveret med gammeldags sur/sød sauce og dampede kartofler), eller til en stripe gode, hjemmelavede pizza. Skal det være meget østrigsk, må du slå opskriften på Restaurant Plachutta's "Tafelspitz"



Varenummer	6822
Indhold	75 cl.
Alkohol	13,5%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	STÅL
Fadperiode	6 mdr
Gemnepotentiale	2-3 år+
Servering ved	14-18 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk