

Lukas Markowitsch Carnuntum Zweigelt Carnuntum DAC



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

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

Vinhuset

KONGEN AF ZWIGELT...

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 anerkendes som særlig gunstig for dyrkning af røde druer, især Zweigelt. De fleste som Carnuntum DAC. Vinhuset er bæredygtigt certificeret.

Vinbeskrivelse

ZWIGELT - KLASSISK, SPRØD OG FYRRIG

Drikkevenlig, og alsidig vin med frugtfokuseret næse. Aromaer af modne bær med en subtil note af kanel giver den charme, det harmoniske krydderi sikrer ekstraordinær finesse. Dens balance understreges af de integrerede tanniner. En vin med et meget godt drikkeflow.

Vin klassifikation DAC (Districtus Austriae Controllatus), svarer til Italiens DOC. Der er 3 klasser: **Gebietswein** – (området) **Ortswein** (Svarer til DOC) - Riedenwein (enkelmarksvine)

Mad der matcher:

Zweigelt er en relativ kraftig drue, ofte med et udtrykt frugtsyrebillede. Her er de unge frugter fremtrædende, og vil passe godt til pastaretter, fjerkræ, og retter med gris af den mere fyldige type, - som flæsketeg.

Varenummer	6824
Indhold	75 cl.
Alkohol	13,5%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	STÅL
Fadperiode	6 mdr
Gemepotentiale	2-3 år+
Servering ved	16-18 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk