





# Lukas Markowitsch Zweigelt Superiore Carnuntum



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

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

## Vinhuset

### Zweigelt druens mester...

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 rødvinsmarker omkring Göttelsbrunn et helt særligt fokus. Göttelsbrunn anerkendes som særlig gunstig for dyrkning af især Zweigelt. De fleste som Carnuntum DAC (Officiel drueklassifikation Districtus Vinea Austria) Vinhuset er bæredygtig certificeret

## Vinbeskrivelse

### Cremet, blød og forførende vin

Den stimulerende cuvée lavet af Zweigelt, Blaufränkisch og Blauburger sætter særlige noter med sin frugtighed. Vinhusets rødvine holder 1,8-4 gram sukker/liter. Superiore er på 16,7! Alligevel er vinen i imponerende smuk balance. Duften af brombær-vildbær er lagt med et let krydderi og forfrisker ganen. Finishen understøttes af subtil restsødme og frigiver det behagelige ekstrakt. Meget tiltrækkende!

#### **Mad der matcher:**

Utrolig spændende vin! Til braiseret kød eller kraftige risotto- og pastaretter. Den smager også skønt til grillet mad, anti pasti eller solid, østrigsk "Jause". Er I til et hyggeligt glas før maden, til en hyggestund eller blot som #Pausevin, - er den umådelig letdrikkelig, vinøs og en stor nydelse blot som sig selv.

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Varenummer      | 6825         |
| Indhold         | 75 cl.       |
| Alkohol         | 13,0%        |
| Dyrkning        | Bæredygtig   |
| Lagring på      | Stål         |
| Fadperiode      | 6-12 mdr     |
| Gemnepotentiale | 4-5 år+      |
| Servering ved   | 10-18 grader |



## Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)