




Lukas Markowitsch Zweigelt Rubin Carnuntum 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

ZWEIGELT SOM KUN LUKAS KAN SKABE DEN

Carnuntum (lyder ikke så østrigsk!?) stammer helt tilbage fra romertiden, hvor en garnison holdt til her. Man mener at op mod 50.000 soldater var opmarcheret, - så der skulle en del vin til... Rubin Carnuntum var min vinder ved en Masterclass, blandt 21 Zweigelt vine. Masser af kirsebær, solid tekstur, fløjsagtig mundfylde med markant struktur, god frugtsyre og alligevel en skøn, varm frugt i den lange eftersmag. Restsukker er ret lavt, - 1,8 gr/l. og alligevel er vinen en stor nydelse, - selv uden mad til. **Mad der matcher:** Til de lidt lettere retter, som pastaretter, vegetarisk lasagne, er vinen et godt match. Det er efterår, og Så kommer rubin Carnuntum til sin ret. Simremad, Gullash, Tafelspitz, brassieret kalvelårtunge med mos eller bagte rodfrugter, jordskoksuppe med ristede svampe – der er masser af muligheder. Pecorino ost med trøfler og ristet rugbrød. Eller snup et glas, men du styrer køkkenet!! Ja, selv som julevin vil den være velegnet.



Varenummer	6826
Indhold	75 cl.
Alkohol	13,5%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	Fransk Barrique og Tonneaux
Fadperiode	12 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