





Lukas Markowitsch Ried Haidacker 1st Zweigelt, Erste Lage DAC

Årgang: 2017
Region/by: Østrig, Niederösterreich, Göttelsbrunn



**CAR
NUNTUM
DAC**

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

Vinhuset

KONGEN AF ZWEIFELT...

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 og enkeltmark Chardonnay. De fleste som Carnuntum DAC. Vinhuset er bæredygtigt certificeret.

Vinbeskrivelse

Klassisk Zweigelt - i majestætisk storhed!

Carnuntum 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...

Ried Haidacker Erste Lage ER en af Østrigs smukkeste Zweigelt vine. Masser af skovbær, solid tekstur, fløjlsagtig mundfylde med markant struktur, lang og fyldig frugtsyre og alligevel en skøn, varm frugt i den lange eftersmag.

Mad der matcher:

Sommerens store bøffer, BBQ, marineret, langtidsstegt gris med masser af solide grøntsager, store salater og tæt dressing.. Simremad, Gullash, Tafelspitz, brassieret kalvelårtsunge 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	6828
Indhold	75 cl.
Alkohol	14,0%
Dyrkning	Sustainable
Lagring på	Fransk Barrique og Tonneaux
Fadperiode	24 mdr
Gemepotentiale	10 år+
Servering ved	14-16 grader



Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9, 2680 Solrød

www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund 40161130 – kenneth@nemogaarden.dk