



## Redmont 2019

CHF 26.50 | 10 cl = CHF 3.53

In der Nase warme Eiche und eine herrlich dunkelbeerige Aromatik, die sich aus Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren vereint. Am Gaumen zeigt sich der Redmont sehr elegant und dicht gewoben mit herrlicher Fruchtsüsse, wunderbar geschliffenem Tannin, opulentem Körper und einer anhaltenden Länge.

Produzent	Weingut Markowitsch
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Niederösterreich
Subregion	Carnuntum
Klassifizierung	DAC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2029
Traubensorten	Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	400269
Passt zu	Weichkäse, Wild, Rind, Schmorgerichten, Lamm



### Vinifikation

Die Trauben werden durch händische Selektion gelesen. Spontane Maischegärung bei 30 - 32°C in Holzgärständern und Mazerationszeit von 24 - 21 Tagen mit anschliessendem biologischen Säureabbau. Der Ausbau erfolgt in Barriques aus französischer Eiche während 18 Monaten.

### Terroir

Die Südhänge sind geprägt von typischen roten Schotterauflagen. Diese kargen Böden ergeben Weine von grosser Struktur, feiner Aromatik und hoher Lagerfähigkeit.

### Geschichte

Der Name "Redmont" steht als Synonym für die Südhänge mit den typischen roten Schotterauflagen.

