



M1 2021

Je länger man diesen Wein in der Nase hat, umso grösser zeigt sich die Vielfalt an Aromen, die sich offenbaren: Zwetschgen und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Feine Tannine geben dem Wein eine gute feste Struktur, der Abgang ist leicht salzig und daher sehr apart.

Produzent	Weingut Markowitsch
Kategorie	Rotwein
Land	Österreich
Region	Niederösterreich
Subregion	Carnuntum
Klassifizierung	DAC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Merlot, Blaufränkisch
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	400161
Passt zu	Wild, Lamm, Rind, Schmorgerichten, Grilladen



Vinifikation

Die reifsten Trauben werden durch mehrfache händische Selektion gelesen. Spontane Maischegärung bei 30 - 32°C in Holzgärständern und Mazerationenzeit von 24 - 30 Tagen. Der Ausbau erfolgt in Barriques aus französischer Eiche und 500-Liter-Fässern während 24 Monaten.

Terroir

Die Lage Aubühl ist die wärmste im Arbesthaller Hügelland. Sie liegt südwestlich geneigt auf 220 Metern Höhe. Auf 3,3 Hektar werden hier Blaufränkisch und Merlot bewirtschaftet. Die Böden der Lage Aubühl sind kalksandig, leicht lehmig und warm.

Geschichte

M1, das Beste, was das Weingut Markowitsch zu bieten hat. Dieser Wein wird nur in Ausnahmejahrgängen produziert und stellt für Markowitsch die grösste Herausforderung an Terroir und die Vinifikation dar. Der M1 wurde erstmals im Jahr 2000 abgefüllt.

