



Redmont 2019

CHF 26.50 | 10 cl = CHF 3.53

Au nez, le chêne est chaud et les arômes de cerises, de mûres et de myrtilles sont magnifiques. En bouche, le Redmont se montre très élégant et dense, avec une douceur fruitée magnifique, des tanins merveilleusement polis, un corps opulent et une longueur persistante.

Producteur	Weingut Markowitsch
Type d'article	Vin rouge
Pays	Autriche
Région	Niederösterreich
Sous-région	Carnuntum
Appellation	DAC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	400269
Accord mets et vins	Fromages à pâte molle, Gibier, Bœuf, Plats mijotés, Agneau



Vinification

Les raisins sont vendangés par sélection manuelle. Fermentation spontanée du moût à 30 - 32°C dans des supports de fermentation en bois et macération de 24 - 21 jours suivie d'une fermentation malolactique. L'élevage se fait en barriques de chêne français pendant 18 mois.

Terroir

Les versants sud sont caractérisés par des couches de gravier rouge typiques. Ces sols pauvres donnent des vins d'une grande structure, aux arômes fins et d'une grande capacité de garde.

Histoire

Le nom "Redmont" est synonyme de coteaux exposés au sud avec des couches de gravier rouge typiques.

