



Redmont 2019

CHF 26.50 | 10 cl = CHF 3.53

Al naso, rovere caldo e un meraviglioso aroma di bacche scure che combina ciliegie, more e mirtilli. Al palato, il Redmont è molto elegante e densamente intrecciato con una meravigliosa dolcezza di frutta, tannini meravigliosamente levigati, corpo opulento e una lunghezza persistente.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Weingut Markowitsch |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Austria |
| Regione | Niederösterreich |
| Sottoregione | Carnuntum |
| Classificazione | DAC |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 400269 |
| Adatto a | Formaggi a pasta molle, Selvaggina, Manzo, Brasati, Agnello |



Vinificazione

Le uve sono raccolte con selezione manuale. Macerazione spontanea a 30 - 32°C in fermentatori di legno e tempo di macerazione di 24 - 21 giorni seguito da fermentazione malolattica. Maturazione in botti di rovere francese per 18 mesi.

Terroir

I pendii meridionali sono caratterizzati dai tipici strati di ghiaia rossa. Questi terreni aridi producono vini di grande struttura, finemente aromatici e di grande conservabilità.

Storia

Il nome "Redmont" è sinonimo dei pendii meridionali con le tipiche sovrapposizioni di ghiaia rossa.

