



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 mirtillo. 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.

