



M1 2021

Più a lungo si ha a disposizione questo vino, maggiore è la varietà di aromi che si rivelano: Prugne e more, tabacco e scorza d'arancia, lamponi chiari e ciliegie scure, cannella e pepe, chiodi di garofano e cedro. I tannini fini conferiscono al vino una buona struttura solida, il finale è leggermente salato e quindi molto caratteristico.

Produttore	Weingut Markowitsch
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Niederösterreich
Sottoregione	Carnuntum
Classificazione	DAC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Merlot, Blaufränkisch
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	400161
Adatto a	Selvaggina, Agnello, Manzo, Brasati, Carne alla griglia



Vinificazione

Le uve più mature vengono raccolte con una selezione manuale multipla. Macerazione spontanea a 30-32°C in fermentatori di legno e tempo di macerazione di 24-30 giorni. Maturazione in botti di rovere francese e barili da 500 litri per 24 mesi.

Terroir

Il sito di Aubühl è il più caldo della collina di Arbesthal. Pende verso sud-ovest a un'altitudine di 220 metri. Qui si coltivano Blaufränkisch e Merlot su 3,3 ettari. I terreni del sito di Aubühl sono calcareo-sabbiosi, leggermente argillosi e caldi.

Storia

M1, il meglio che la cantina Markowitsch può offrire. Questo vino viene prodotto solo in annate eccezionali e rappresenta la sfida più grande per Markowitsch in termini di terroir e vinificazione. L'M1 è stato imbottigliato per la prima volta nel 2000.

