



Markowitsch Blaufränkisch Carnuntum DAC 13% 0.75L

Produkt	952993	Verpackung	Einweg
Nettofüllmenge	750 ML	Erhältliche Einheiten	FL, KT 6FL
Volumenprozent	13 %	Marke	Weingut Lukas Markowitsch

Weinbeschreibung

Weinkategorie	Rotwein	Verschlussart	Naturkork
Jahrgang	2023	Rebsorten im Cuvée	-
Land Erzeugung	Österreich	Restzucker	trocken / brut
Gebiet Erzeugung	Niederösterreich	Restzuckerwert	-
Winzer	Weingut Lukas Markowitsch	Säuregehalt	-
Appellation	-	Glasform	Rotwein
Rebsorte	Blaufränkisch	Trinkreife	1 bis 4 Jahre
Weincharakter	charmant, fruchtig, frisch	Speisempfehlung	Beef Tatar, Thunfischtartar auf Avocado, Risotto mit Steinpilzen, Pasta alla Carbonara, Fisch üppig und intensiv (Seeteufel, Wels, ...), Beef burger, Kalb mit Pilzsauce, Kalbsbraten, Schweinebraten in würziger Sauce, Brathuhn
Bewertung	-		
Sensorische Beschreibung	Das intensive Fruchtspiel lockt mit herrlichen Kirschnoten. Jugendlich und dynamisch präsentiert der Wein sein Aroma am Gaumen und schmeichelt zudem mit feiner Würze. Sehr unmittelbar auch sein samtiges Tannin. Ein trinkfreudiger und klassischer Sortenvertreter. (Verkostungsnotiz Weingut)		