

WEIN - DATENBLATT

MARKUS 2017 ■

... ist für mich Ausdruck meines Lebens: zu rebellieren, zu idealisieren, um querzudenken und sich dabei in kein Schema pressen zu lassen. Manchmal ist es wichtig die Dinge anders zu sehen, um wieder zum Ursprünglichen zu finden. Dabei den Wein nicht unnötig zu verkomplizieren, sondern das Weinerlebnis genießen.

■ CHARAKTER

Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen.
In der Nase dunkle Beerenfrucht, zart nach Kokos und Edelholzwürze, Kirschanklänge, etwas Vanille.
Am Gaumen vollmundig, rotbeerige Frucht, reifes Tannin und eng strukturiert - wirkt sehr harmonisch.
Sehr langes Finale mit extraktsübem Nachhall.

■ VINIFIKATION

Selektive Lese von Hand Mitte September
Kaltmatzeration 7 Tage
Vergärung im Edelstahltank bei 28 – 32 °C
Maischestandzeit 12 Tage
Malolaktik und 18 monatige Reifung in Barriquefässer
Abgefüllt im Dezember 2018

■ GENUSSVOLL ZU

... Martinigansl – so viel ist fix!

HERKUNFT ■

5 - 20 jährige Rebstöcke
Zweigelt vom Golser Heideboden
St. Laurent vom Golser Plateau
Blaufränkisch vom Golser Wagram
im Burgenland, Österreich

FAKTEN ■

60 % Zweigelt, 30 % Blaufränkisch, 10 % St. Laurent
Alkohol: 14,0 % vol.
Säure: 4,8 g/l
Restzucker: 2,5 g/l
Formate: 0,75 l – 1,5 l – 3,0 l
Serviertemperatur: 16 – 18 °C
Enthält Sulfite