

### MARKUS 2016 ■

... 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 extraktsüßem 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 2017

### ■ 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