



M1 2021

CHF 89.00 | 10 cl = CHF 11.87

Plus on garde ce vin au nez, plus la diversité des arômes qui se révèlent est grande : Prunes et mûres, tabac et zestes d'orange, framboises claires et cerises foncées, cannelle et poivre, clous de girofle et cèdre. Des tanins fins donnent au vin une bonne structure ferme, la finale est légèrement salée et donc très particulière.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Weingut Markowitsch |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Autriche |
| Région | Niederösterreich |
| Sous-région | Carnuntum |
| Appellation | DAC |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2031 |
| Cépages | Merlot, Blaufränkisch |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 400161 |
| Accord mets et vins | Gibier, Agneau, Bœuf, Plats mijotés, Grillades |



Vinification

Les raisins les plus mûrs sont récoltés par une sélection manuelle multiple. Fermentation spontanée du moût à 30 - 32°C dans des cuves en bois et macération de 24 - 30 jours. L'élevage se fait en barriques de chêne français et en fûts de 500 litres pendant 24 mois.

Terroir

Le site d'Aubühl est le plus chaud des collines d'Arbesthal. Il est incliné vers le sud-ouest et se situe à 220 mètres d'altitude. Le Blaufränkisch et le Merlot y sont cultivés sur 3,3 hectares. Les sols du vignoble Aubühl sont sablo-calcaires, légèrement argileux et chauds.





Histoire

M1, le meilleur de ce que le domaine Markowitsch peut offrir. Ce vin n'est produit que lors de millésimes exceptionnels et représente pour Markowitsch le plus grand défi en matière de terroir et de vinification. Le M1 a été mis en bouteille pour la première fois en 2000.

