



Ried Rosenberg 2020

CHF 48.00 | 10 cl = CHF 6.40

Rosso granato intenso nel bicchiere. Al naso, il profumo intenso di frutti scuri come ciliegie mature, prugne e mirtilli selvatici, cassis, ginepro e chiodi di garofano. Al palato, il Ried Rosenberg è potente. I tannini meravigliosamente eleganti e il finale molto lungo assicurano un perfetto piacere di beva.

Produttore	Weingut Markowitsch
Categoria	Vino rosso
Paese	Austria
Regione	Niederösterreich
Sottoregione	Carnuntum
Classificazione	1ÖTW
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	400460
Adatto a	Carne alla griglia, Selvaggina, Brasati
Valutazioni	Falstaff 95/100 James Suckling 94/100



Vinificazione

Le uve sono raccolte con selezione manuale. Fermentazione spontanea sulle bucce per 14-20 giorni a 30-32°C in graticci di legno, seguita da fermentazione malolattica in barrique. Il vino viene inoltre affinato in barrique francesi per 18 mesi.

Terroir





Il sottosuolo del Rosenberg è costituito da sedimenti marini primordiali con argilla, calce e sabbie varie, mentre il soprassuolo forma uno strato di ghiaia del Danubio spesso circa 30-40 cm. La situazione del terreno cambia naturalmente con l'avanzare della pendenza. Nella zona più alta, il Rosenberg è piuttosto povero e ghiaioso. Più in basso, il terreno diventa un po' più argilloso e profondo.

Storia

Le rose selvatiche, che crescono sui pendii e costeggiano il vigneto, danno il nome al Ried Rosenberg. Il Ried si trova a un'altitudine di circa 225-250 metri sul livello del mare ed è delimitato da aree boschive.

