



M1 2021

Più a lungo si ha a disposizione questo vino, maggiore è la varietà di aromi che si rivelano: Prugne e more, tabacco e scorza d'arancia, lamponi chiari e ciliegie scure, cannella e pepe, chiodi di garofano e cedro. I tannini fini conferiscono al vino una buona struttura solida, il finale è leggermente salato e quindi molto caratteristico.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Weingut Markowitsch |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Austria |
| Regione | Niederösterreich |
| Sottoregione | Carnuntum |
| Classificazione | DAC |
| Annata | 2021 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2031 |
| Vitigni | Merlot, Blaufränkisch |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 400161 |
| Adatto a | Selvaggina, Agnello, Manzo, Brasati, Carne alla griglia |



Vinificazione

Le uve più mature vengono raccolte con una selezione manuale multipla. Macerazione spontanea a 30-32°C in fermentatori di legno e tempo di macerazione di 24-30 giorni. Maturazione in botti di rovere francese e barili da 500 litri per 24 mesi.

Terroir

Il sito di Aubühl è il più caldo della collina di Arbesthal. Pende verso sud-ovest a un'altitudine di 220 metri. Qui si coltivano Blaufränkisch e Merlot su 3,3 ettari. I terreni del sito di Aubühl sono calcareo-sabbiosi, leggermente argillosi e caldi.

Storia





M1, il meglio che la cantina Markowitsch può offrire. Questo vino viene prodotto solo in annate eccezionali e rappresenta la sfida più grande per Markowitsch in termini di terroir e vinificazione. L'M1 è stato imbottigliato per la prima volta nel 2000.

