

Lukas Markowitsch

Prellenkirchen



Årgang: 2019
Produsent: Lukas Markowitsch
Produktnavn: Prellenkirchen
Land: Østerrike
Region: Niederösterreich
Appellasjon: Carnuntum

Syre: 4,9 g/l
Sukker: <3 g/l
Råmateriale: Blaufränkisch 85%, zweigelt 15%

Farge: Mørk rød-blå
Duft: Sval, tydelig og litt krydret aroma av modne mørke bær, innslag av kamfer, lakris, blomst og urt.
Smak: Saftig, fruktig og ørlite utviklet med god fasthet og lengde, preg av mørke bær, litt fat og urter.

Jordsmonn: Blanding av leire, grus og noe loess.
Vinmark: Sydvendt slak vinmark rett utenfor Göttlesbrunn.
Vinifikasjon: Gjæring i ståltank.

Lagring: 80% av vinen er modnet på stål og 20% på eik i 10 måneder.
Lagringspotensial: 2-5 år avhengig av årgangen

Str.(cl.): 75
Serveringstemperatur: 16-20 grader
Passer til: Grillmat, rike kjøttgryter og vilt

Skanlog nr: 9070875

Produkttype: Rødvin

EPD nr: -

Vinmonopolpris: 259,90

Vinmonopol nr: 13611001

Horecapris eks. mva: 216,42

