

# Markowitsch, Pinot Noir 2018

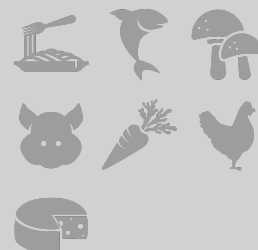


Første topanmeldelse er allerede "tikket ind": 92+ point i den store østrigske vinguide A La Carte. Fans kan godt glæde sig til den nye årgang Pinot Noir fra "Østrigs bedste vinmager", Gerhard Markowitsch!

Vinen er lavet på topdruer fra de kølige og kalkholdige enkeltmarker Ried Kirchtal og Ried Scheibner ved landsbyen Höflein i Carnuntum. Smagen minder os om, at en Markowitsch Pinot Noir (fra samme marker) i nu en legendarisk blindsmagning har besejret selveste "La Tache" fra Domaine de la Romanée-Conti.

Klar rubinrød i glasset. Herlig frisk og nuanceret Pinot-duft af roser, hindbær, jordbær, orangeskal og kirsebær, samt dybe strejf af skovbund, nellike og kaffe. I munden dejlig saftig med blød fylde og flot koncentration. Strejf af sort te og elegante tanniner i eftersmag. Drik nu, eller gem 5-6 år fra høståret.

Passer godt til



Druer:  
Pinot Noir

Servering:  
15-17°C

Gempepotentiale:  
5-6 år fra høståret

Alkohol:  
13,5%

Anmeldelser:

92 Point

James Suckling

Pr. fl.

219,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

149,95