

**GERHARD MARKOWITSCH**  
**Göttlesbrunn Cuvée Rot**  
**Niederösterreich**



Jahrgang: 2021  
 Inhalt: 75 cl  
 Produzent: **Gerhard Markowitsch**  
 Traubensorten: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch  
 Alkoholgehalt: 14.00% Vol.  
 Ausschenktemperatur: 16-18°

Restzuckergehalt: 5.2 g/l  
 Säuregehalt: 0.9 g/l

Aus „Redmont“ wird "Göttlesbrunn Rot". Die Trauben für diese neue-alte Cuvée, nunmehr jedoch ohne Merlot, sondern bestehend aus rund 60% Zweigelt und 40% Blaufränkisch, stammen aus zwei verschiedenen Rieden - "Haidacker" und "Altenberg" - des jetzt neu Namensgebenden Ortes Göttlesbrunn. Diese kargen Böden ergeben einen Wein von grosser Struktur, feinen Aromen und hoher Lagerfähigkeit. Einladendes Nasenbild mit Aromen von dunklen Beeren, saftigen Kirschen und Pflaumen, fein-würzig unterlegt mit Noten von gerösteten Nüssen, etwas Tabak und feinstem Nougat. Am Gaumen saftig, mit toller Frucht und wiederum Zarter Würze und seidiger Tannin Struktur.

**Empfehlung**

---

Feiner Begleiter etwa zu Lamm-Racks mit Rosmarin, aber auch zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen, sowie verschiedenen Weichkäsearten.

**Produzent**

---

Das Weingut Markowitsch hat in sehr kurzer Zeit den Sprung in die österreichische Weinelite geschafft. Nur durch kompromissloses Qualitätsstreben konnte dieses Ziel erreicht werden, das mit der Auszeichnung »Winzer des Jahres 1999« vom Falstaff-Magazin gekrönt wurde. Auf den etwa 39 Hektar Rebfläche werden rund 75 Prozent Rotwein und 25 Prozent Weißwein erzeugt. Bei den Rotweinen dominieren Zweigelt, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon, bei den Weißweinen Grüner Veltliner, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Um der internationalen Nachfrage nach TopWeinen nachzukommen, werden zusätzlich noch 40 Hektar Trauben von Vertragswinzern nach streng kontrollierten Richtlinien veredelt. Um den Herausforderungen des modernen Weinbaus mit seinem enorm gewachsenen Know-how gerecht werden zu können, hat die Familie Markowitsch im Jahr 2001 eines der

modernsten Kellereigebäude Österreichs mit 2500 Quadratmetern Arbeitsfläche errichtet. Denn nur so ist es möglich, eigenständige und unverwechselbare Weine zu keltern, die sich im globalen Wettbewerb abheben. Ziel von Gerhard Markowitsch ist es, das Terroir von Carnuntum in seinen Weinen schmeckbar zu machen. Das bedeutet für ihn verstärkten Einsatz der autochthonen Rebsorten wie Zweigelt, aber auch die Verwendung von internationalen Sorten wie Pinot Noir, um so ein klares Profil in der weiten Weinwelt zu entwickeln. Mit dem »M1« des Jahrgangs 2004 gewann Gerhard Markowitsch bei der Falstaff-Rotweinprämierung die prestigeträchtige »Erste Bank Reserve Trophy 2007«, im Vorjahr belegte er mit dem »Rosenberg« 2010 den zweiten Gesamtrang der Falstaff-Rotweinprämierung.