

# GERHARD MARKOWITSCH

**M 1**

**Cuvée Niederösterreich**



Jahrgang: 2021  
 Inhalt: 75 cl  
 Produzent: **Gerhard Markowitsch**  
 Traubensorten: Merlot, Blaufränkisch  
 Alkoholgehalt: 14.50% Vol.  
 Ausschenktemperatur: 16-18°  
 Bewertung: Falstaff 97

Restzuckergehalt: 1,0 g/l  
 Säuregehalt: 5,2 g/l

Komponiert aus 75% Merlot und 25% Blaufränkisch. Je länger man an diesem Wein riecht, umso größer wird die Vielfalt an Aromen, die sich entfalten: Zwetschke und Brombeeren, Tabak und Orangenzesten, helle Himbeeren und dunkle Kirschen, Zimt und Pfeffer, Gewürznelken und Zeder. Feine Tannine geben eine feste Struktur, der Abgang ist leicht salzig und daher sehr apart.

## **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, geschmort, gebraten oder auch vom Grill, etwa ein schönes Black Angus Steak oder einer Lammschulter aus dem Ofen, auch wunderbar zu Wild.

## **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.