

Markiz 0,5 l

TECHNISCHE DATEN

Jahrgang:	Alkohol:	Restzucker:
2019	13,5 Vol.-%	75,8 g/l



AUSSEHEN, AROMA UND GESCHMACK

Aussehen: Bezaubernder bernsteinfarbener Glitzer.

Aroma:

Verlockender Duft von Rosinen, getrockneten Aprikosen, Pfirsichen und Kastanienhonig.

Geschmack:

Weicher, vollmundiger Geschmack mit Noten reifer Früchte und einem langen Abgang.

SOMMELIER EMPFIEHLT

Speisenbegleitung:

Ein idealer süßer Abschluss eines eleganten Abendessens. Wir empfehlen ihn in Kombination mit Crêpes mit Marmelade, Aprikosen-Crostata, Apfelkuchen, gebräunten Äpfeln und Panna cotta mit Cachi-Topping.

Haltbarkeit: bei dunkler Lagerung bis zu 15 Jahre

Temperatur: 6–8 °C.

PRODUKTIONSVERFAHREN

Weinbaugebiet: Brda

Lage der Weinberge: 4 ha

Anbauform: Terrassenförmig

Meereshöhe: 120–150 m

Pflanzabstand: 5.000 Rebstöcke/ha

Alter der Reben: 10–25 Jahre

Bodenart: Mergel und Sandstein

Klima: submediterran, eine Mischung aus warmer Seeluft und kalte Alpenwinde

Rebsorte: 80 % Rebula, 20 % Chardonnay

Ernte: Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und in Holzkisten gesammelt

Fermentation: Reifung 5 Monate in Holzkisten

100%ige Fermentation in Edelstahlbehältern.

100%ige Reifung in Edelstahlbehältern.

