



Redmont 2015

Weingut Gerhard Markowitsch
Österreich, Carnuntum, Göttlesbrunn
(14 Vol.%)
Lagerpotenzial bis 2026

Vor allem der schöne 2015er Jahrgang hat sich zusätzlich positiv auf den Wein ausgewirkt. Nach gut 16monatiger Reife in französischen Barriques erfreut sich die Vermählung aus 55% Zweigelt, 25% Blaufränkisch und 20% Merlot nun vollster Beliebtheit.

Etwas Luft im Glas tut dem Wein gut. Dann blüht er voll auf. Elegant, engmaschig mit mineralischer, rauchiger Note und fruchtsüßem Abgang nach dunklen Beeren. Macht sicher auch noch gut weitere 10 Jahre Spaß und hat ein gutes Potential.

Gerhard Markowitsch begann in den Neunzigerjahren mit lediglich 7 Hektar, befinden sich mittlerweile 38 Hektar Rebfläche im Familienbesitz; dazu kommt Traubengut von Vertragswinzern im Umfang von 50 Hektar. Die Rebfläche teilt sich auf rund 70 verschiedene Weingärten auf

Eine fixe „Bank“ zu jedem Anlass, aber auch gut in Kombination zu Wild und Fleisch mit dunklen, kräftigen Saucen.



Das Rezept zum Wein powered by

GuteKüche.at



LAMMKOTELETTS A LA PROVENCE

Zutaten für 4 Portionen

2 Stk	Knoblauchzehen
4 Stk	Lammkoteletts á 200g
8 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
1 TL	Rosmarin
2 EL	Semmelbrösel
1 TL	Thymian
1 Prise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Petersilie klein hacken und mit dem Thymian und Rosmarin und Knoblauch zerdrücken und gut mischen.

6 EL Olivenöl hinzufügen, salzen und pfeffern und gut verrühren, dann die Semmelbrösel hinzu geben und wieder gut verrühren.

Die gewaschenen Koteletts mit der Kräuterpaste auf beiden Seiten bestreichen und einige Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Zubereitung das restliche Öl erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten.