

# GERHARD MARKOWITSCH

## Sauvignon Blanc

### Niederösterreich



Jahrgang: 2023  
 Inhalt: 75 cl  
 Produzent: **Gerhard Markowitsch**  
 Traubensorten: Sauvignon Blanc  
 Alkoholgehalt: 13.50% Vol.  
 Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 1.4 g/l  
 Säuregehalt: 6.4 g/l

Die alkoholische Gärung wurde zu 90% im Stahltank bei kontrolliert kühlen Temperaturen ausgeführt, die restlichen 10% im Barrique. Ausgebaut wurde der Wein anschliessend komplett im Tank. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Am Gaumen präzise, mit saftiger Frucht und eleganter Säure Struktur.

#### **Empfehlung**

---

Nicht nur toll zum Apéro, sondern auch ein klassischer Begleiter zu Spargeln, feinen Fischen und verschiedenen Krustentier Gerichten, aber auch wunderbar zu Gemüse vom Grill.

#### **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.