GERHARD MARKOWITSCH
Göttlesbrunn Cuvée Weiss
Niederösterreich



Jahrgang:	2022
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon), Pinot Blanc (Weissburgunder)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Bewertung:	Falstaff 92
Restzuckergehalt:	1.2 g/l
Säuregehalt:	6.4 g/l

Die Trauben für diese Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Weissburgunder, stammen aus Lagen um Göttlesbrunn. Ausgebaut in grossen Holzfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von gelbem Pfirsich, Mirabellen, Christ Birne und Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern und einer dezent rauchigen Würze. Am Gaumen schöne Harmonie zeigend, mit saftiger Frucht, guter Frische und feiner Würze.

Empfehlung

Toller Wein zu Apéro mit kleinen Knabbereien, Antipasti und verschiedenen Vorspeisen, etwa "Fisch-Knusperli" mit Tatar Sauce, Zucchini Quiche oder Vitello Tonnato, aber auch zu Risotto oder Pasta.

Produzent

Das Weingut Gerhard Markowitsch in Göttlesbrunn ist eine der treibenden Kräfte hinter der Qualitätsrevolution im Carnuntum. Gerhard Markowitsch, der 1999 zum „Winzer des Jahres“ gekürt wurde, hat den elterlichen Betrieb mit Innovationsgeist, Präzision und internationalem Anspruch auf Top-Niveau geführt. In den besten Lagen wie Rosenberg, Kirchweingarten und Schüttenberg entstehen charakterstarke Rotweine – allen voran Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot und Pinot Noir – sowie elegante Weißweine. Besonders die kraftvolle Cuvée „M1“ und der tiefgründige „Ried Rosenberg“ setzen Maßstäbe. Die Weingärten werden nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, und im Keller trifft modernste Technik auf Fingerspitzengefühl. Markowitschs Weine sind komplex, geradlinig – und Ausdruck einer klaren Vision: Carnuntum als Herkunft mit Weltformat.

SECLI WEINWELT

Secli Weinwelt AG | Dossenstrasse 17 | CH-9470 Buchs
T +41 81 756 18 61 | contact@secli-weinwelt.ch | www.secli-weinwelt.ch