

GERHARD MARKOWITSCH
Weissburgunder Prellenkirchen
Niederösterreich

Jahrgang: 2022
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Gerhard Markowitsch**
Traubensorten: Pinot Blanc (Weissburgunder)
Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
Auschenktemperatur: 10-12°
Bewertung: Falstaff 93

Restzuckergehalt: 1.6 g/l
Säuregehalt: 6.3 g/l

Die Weissburgunder Trauben stammen aus Lagen vom Spitzerberg, welcher zur namensgebenden Gemeinde Prellenkirchen gehört. Ausgebaut teils imahltank, teils in Eichen Fässern. Charmantes Nasenbild mit Aromen von saftiger Birne, weissem Pfirsich, Apfel Tarte und Orangenzensten, umrahmt mit Noten von gelben Blüten, etwas Frühlingshonig und dezenter Mineralik. Am Gaumen saftig, elegant, mit guter Frische und viel Finesse.

Empfehlung

Ein wunderbarer Begleiter zu weissem Spargel, Fischgerichten wie etwa Felchen Zuger Art, gebratene Forelle oder Flusskrebse. Toll aber auch zu Gemüse im Bierteig oder Backhenderl.

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.

