GERHARD MARKOWITSCH
Grüner Veltliner BIO
Alte Reben Niederösterreich



Jahrgang:	2024
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Grüner Veltliner
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Restzuckergehalt:	1.5 g/l
Säuregehalt:	5.0 g/l

Mit frischer Kräuterwürze unterlegte gelbe Apfelfrucht, mineralischer Touch. Saftig, gute Komplexität und Fruchtsüße, gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas, bleibt gut haften, ein vielseitiger, feinwürziger Speisenbegleiter.

Empfehlung

Passt hervorragend zu Kalbfleisch, Backhendl und Wiener Schnitzel, ist aber auch ein hervorragender Begleiter zur asiatischen Küche.

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.