GERHARD MARKOWITSCH
Chardonnay BIO
Niederösterreich



Jahrgang:	2023
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Stahltank
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Restzuckergehalt:	1.4 g/l
Säuregehalt:	6.3 g/l

Rein im Stahltank ausgebauter Chardonnay. In der Nase zeigt sich ein intensiver Duft nach tropischen Früchten, Honigmelone, Nektarine, etwas Apfel und feiner Würze. Saftig, frisch und fruchtig am Gaumen mit aromatischem Abgang.

Empfehlung

Idealer Begleiter zu verschiedenen Nudelgerichten, gebratenen, oder pochierten Süsswasserfischen. Probieren Sie ihn auch mal zu einem saftigen Tafelspitz.

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.