GERHARD MARKOWITSCH

Sauvignon Blanc BIO

Niederösterreich



Jahrgang:	2025
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Gerhard Markowitsch**
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	10-12°
Restzuckergehalt:	1.3 g/l
Säuregehalt:	6.1 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 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.