






Carnuntum DAC

Markowitsch Chardonnay 2022

CHF 16.50

 75cl
 13%
 Carnuntum
 Chardonnay
AN 8897722

Degustationsnotiz

Dem Glas entsteigt ein intensiver Duft nach tropischen Früchten, Bergamotte und ganz fein etwas Zitrusaromatik. Am Gaumen sehr frisch, gradlinig und klar, stützende Fruchtsäure und elegante Noten nach süssen Drops bis in das dezente Finale.

Herstellung

Im Stahltank ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, leichte Fischgerichte, Apéro.

Produzent

Gerhard Markowitsch gehört zu den Ausnahmetalenten, die wissen, wie man aussergewöhnliche Weine produziert. Durch die Perfektion im Rebberg, die minutiöse Auswahl der Trauben und dem Zusammenspiel mit neuester Technologie, schafft es der sympathische Winzer, seine Weine jedes Jahr aufs Neue zu verfeinern und die Qualität weiter zu verbessern. Die Weine von Gerhard Markowitsch sind authentisch, eigenständig und widerspiegeln akkurat die Charaktere der heimischen und internationalen Rebsorten. So wurde er bereits 1999 von Falstaff zum Winzer des Jahres erkoren; und gerade erst wurde sein «Markowitsch M1» mit den vollen 100 Punkten von Falstaff bewertet. Damit zahlen sich seine Grundsätze Geduld, Balance, Charakter und Technik voll aus. Wir sind begeistert - nicht nur von der Vielfalt, sondern auch vom Charakter eines jeden einzelnen. Ein ganz besonders spannender Produzent, von dem man mit Sicherheit noch viel hören wird in Zukunft.

Region

Die Weinbauregion Carnuntum liegt im Osten von Österreich an der Grenze zu Ungarn und zählt zu den geschichtereichsten Weinbauregionen der Welt. Hier haben nachweislich schon die alten Römer den Weinbau betrieben und die Ergebnisse davon sicherlich auch mit Hochgenuss kredenzt. Eine traumhafte Kulturlandschaft, die nachts von der Donau abgekühlt wird und vom pannonischen Mikroklima die hohen, sommerlichen Tagestemperaturen erhält – natürlich ideale Voraussetzungen für grosse Weine!