VON SALIS



Niederösterreich

Markowitsch Sauvignon Blanc 2022

CHF 19.50

75cl
13.2%
Carnuntum
Sauvignon Blanc
AN 8906722

Degustationsnotiz
In der Nase werden die sortentypischen Aromen von Stachelbeeren und Agrumen mit und dem Duft von Waldkräutern ergänzt. Am Gaumen viel Körper, Noten von getrockneten Früchten sowie von Heublumen und würzigem Vanillestängel. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.

Herstellung
90% Stahltank auf der Feinhefe, 10% in Barriques.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu
Von Shrimps über Garnelen bis Hummer - er mag sie alle und begleitet sie anregend und auf Augenhöhe. Auch Fischspeisen mit kräftiger Würzung passt er gut. Ausserdem harmoniert er gut mit Hartkäsen.

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 Sicherzeit 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!