



Carnuntum DAC

Markowitsch Grüner Veltliner 2023

CHF 14.00

 75cl
 12.5%
 Carnuntum
 Grüner Veltliner
AN 8896723

Degustationsnotiz

Der Grüne Veltliner von Gerhard Markowitsch überzeugt durch seine klare Frucht und die zitrischen Noten. Am Gaumen fliesst er elegant und frisch, ist würzig und pfeffrig, sehr schön ausbalanciert und animiert mit seiner trockenen Herbe zu einem weiteren Glas.

Herstellung

Im Stahltank auf der Feinhefe

Trinkreife

Jahrgang + 3 Jahre

Geniessen zu

Apéro und leichten Vorspeisen, aber auch zu asiatischen Gerichten.

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!