



Carnuntum DAC

Markowitsch Göttlesbrunn Weiss 2022

CHF 27.00

-  75cl
-  13%
-  Carnuntum
-  Chardonnay, Pinot Blanc
- AN** 8895722

Degustationsnotiz

In der Nase zeigen sich florale Noten von weissen Blüten, würzigen Alpenkräutern und reifen, gelben Früchten. Am Gaumen besitzt der Göttlesbrunn eine animierende, saftige Spannung mit einem tollen Trinkfluss. Mineralisch, langanhaltend im Abgang.

Herstellung

Göttlesbrunn steht mit seiner sanften Hügel- und Waldlandschaft für eine grosse Vielfalt an Böden und Kleinklimaten. Besonders in den kühleren, waldnahen Lagen, mit ihren kalkreichen Böden ergeben die Burgundersorten Weine von kristalliner Struktur und hoher Komplexität. Spontangärung in grossen Holzfässern aus französischer Eiche bei 20-25°C, danach wird der Wein auf der Vollhefe für weitere 12 Monate im grossen Holzfass ausgebaut.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Herrlich zu Fisch – von gegrillten Doraden und Forellen bis hin zu gedämpftem Zander oder einem edlen Seeteufel-Filet.

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

Carnuntum, östlich von Wien gelegen und bis an die slowakische Grenze reichend, umfasst rund 906 Hektaren Rebfläche. Die Weinberge liegen vor allem südlich der Donau im Hügelland rund um das Leithagebirge. Die Böden sind von grosser Vielfalt geprägt: kalkhaltige Schotterterrassen wechseln sich mit Lehm- und Sandlagen ab. Das Klima vereint pannonische Wärme mit kühlen Winden aus den Donautälern und ermöglicht die Produktion von kraftvollen und zugleich frischen Weinen. Besonders charakteristisch sind die Rotweine aus Zweigelt, Blaufränkisch und regionaltypischen Cuvées, die Fruchttiefe, Würze und gute Struktur verbinden. Auch Weissweine wie Grüner Veltliner oder Riesling spielen eine zunehmend wichtige Rolle. Seit 2019 ist Carnuntum DAC und damit offiziell als Herkunft mit klar definierten Qualitätsstilen anerkannt. Mit dieser Dynamik hat sich Carnuntum in kurzer Zeit vom Geheimtipp zu einer der spannendsten Weinregionen Österreichs entwickelt.