VON SALIS



Carnuntum DAC

Markowitsch Ried Schüttenberg Filetstück 2023

CHF 89.00

- 75cl
- 14%
- Carnuntum
- Chardonnay
- AN 8905723

Degustationsnotiz
Bereits das delikate Bouquet nach Vanille, Zimt und tropischen Früchten animiert zum Trinken und Geniessen. Am Gaumen saftig und weich mit leicht mineralisch-salzigem Finale. Ein Wein der ein langes Leben vor sich hat und jedes Jahr von neuem überrascht

Herstellung
Chardonnay wird 12 Monate in 500 Liter Fässern auf der Feinhefe ausgebaut.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Vorspeisen und Fischgerichten, auch zu hellem Fleisch und Geflügelgerichten.

Spezielles
Verpackt in einer eleganten 3er-Holzkiste (Preis für 3 Flaschen à 75cl)

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
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.