Gerhard Markowitsch GmbH
Pfarrgasse 6
A-2464 Göttlesbrunn

Markowitsch
CARNUNTUM | ÖSTERREICH

www.markowitsch.at
+43(0)21 62 / 82 22
weingut@markowitsch.at

Datenblatt →

Grüner Veltliner 2018

Verfügbar in 0,75lt.

LAGE UND BODEN reicht von teilweise schottrigen Oberboden bis zu Löss dominierten Lagen

SORTE Grüner Veltliner

JAHRGANG 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

BESCHREIBUNG So jung und schon so ausgewogen! Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang

WINE ENTHUSIAST
89 Punkte
„Best Buy“

> ERNTE Anfang September durch mehrfache händische Selektion

> GÄRUNG gekühlte Gärung im Stahltank bei 18-20°C

> AUSBAU im Stahltank auf der Feinhefe

> ALKOHOL 12,8 %Alk

> SÄURE 5,7 g/l

> RESTZUCKER 1,1 g/l

> SPEISEEMPFEHLUNG Dank seiner Balance ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet.

> SERVIERTEMPERATUR 8-10°C