

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Grüner Veltliner 2024

Datenblatt >



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

SORTE Grüner Veltliner

JAHRGANG 2024 Ein vielversprechender, spannender, Weinjahrgang in Carnuntum. Im Frühjahr wurden wir mit ausreichend Niederschlag versorgt. Die Wasserreserven waren besonders für den Reifebeginn sehr wichtig. Wir hatten einen warmen Frühlingsbeginn, dadurch einen zeitigen Rebaustrieb, der dann aufgrund des heißen Sommers schnell voranschritt und dadurch der Vegetationsfortschritt rasch vor sich ging. 2024 war eine sehr frühe Ernte, die mengenmäßig gering ausfiel, jedoch freuen wir uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

BESCHREIBUNG So jung und schon so ausgewogen! Apfelblüte & Wiesengras. Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges – mit wunderbarer Balance und feiner Würze. Ein Trinkvergnügen, welches zum Nachdenken anregt!

> **ERNTE** händisch geerntet von Anfang bis Mitte September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,5 %Alk

> **SÄURE** 5,9 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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 oder auch zu den verschiedensten Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet!

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C



Gerhard Markowitsch GmbH, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn

T +43.2162.8222 / F +43.2162.8222-11 / weingut@markowitsch.at / markowitsch.at

IBAN: AT 43 2021 6200 2578 0300 / BIC: SPHBAT21 / IBAN: AT 29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL

Gerichtsstand: Landesgericht Korneuburg / Firmenbuch Nr.: FN267586i / UID: ATU62056027