

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Grüner Veltliner Alte Reben 2024

Datenblatt >



LAGE UND BODEN Lössböden sind sandartige Lehmsedimente, welche nach der Eiszeit durch Windverfrachtungen an den unteren Bereich der Hanglagen abgelagert wurden. Vor allem der Grüne Veltliner erreicht hier die höchste Komplexität, gepaart mit Würze und Cremigkeit.

SORTE Grüner Veltliner

ALTER DER REBEN bis zu 40 Jahre

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 Ein Paradebeispiel, wie Grüner Veltliner aus Carnuntum schmeckt: ernsthaft, würzig und kompakt. Hohe Reife, die Komplexität, Ausgewogenheit und Länge bringt. Feiner, engmaschiger Abgang.

> **ERNTE** Mitte Oktober durch mehrfach händische Selektion der reifsten Trauben

> **GÄRUNG**
80% im Stahltank bei 20°C
20% in großen Holzfässern

> **AUSBAU** im Stahltank und Holzfässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,8%Alk

> **SÄURE** 5,0g/l

> **RESTZUCKER** 1,5 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Hervorragend zu den großen Klassikern der Wiener Küche wie Tafelspitz, Backhendl und Wiener Schnitzel, außerdem aber auch sehr elegant und belebend zu Gerichten der asiatischen Küche.

> **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