

# Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

## Ried Schüttenberg 2023

Datenblatt >



91 Punkte



94 Punkte



4 Sterne



93 Punkte



### LAGE UND BODEN Ried Schüttenberg (235-245m)

Mit 284 Meter ist der Schüttenberg die höchste Erhebung im Arbesthaler Hügelland. Seine Hänge laufen Richtung Süden und Westen. Die sehr warmen, südlich ausgerichteten Weinberge sind naturgemäß mit Rotweinsorten bepflanzt. Der westliche Teil aber, der vom Wald umrandet wird, zeigt ideale Bedingungen für Weißwein. Der Boden hat etwas mehr Kalkauflage und die Morgen- und Abendtemperaturen sind wesentlich kühler als im übrigen Bereich der Lage. Hier können unsere 1,7 Hektar Chardonnay bis lang in den Herbst reifen, ohne jemals wuchtige Weine zu ergeben.

### SORTE Chardonnay

**JAHRGANG 2023** Ein hervorragender Weinjahrgang in Carnuntum. Während des Sommers wurden wir mit ausreichend Niederschlag und Sonnenstunden versorgt. Wir hatten perfekte, reife Trauben und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Die Erntemenge war etwas geringer, aber wir freuen uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

**BESCHREIBUNG** Ein kräftiger, sehr komplexer Burgundertyp, der nicht mit Fruchtfülle geizt, gleichzeitig aber mit salziger Mineralik und engmaschiger Textur auch für aparte Eleganz sorgt. Ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat und immer wieder neue Schichten zeigen wird.

> **ERNTE** händische Selektion  
Anfang September

> **GÄRUNG** Spontangärung  
in 228lt. Fässern aus  
französischer Eiche und  
Betoneiern bei 20-25°C, danach  
biologischer Säureabbau

> **AUSBAU** 12 Monate in  
228lt. Fässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,2%Alk

> **SÄURE** 5,9g/l

> **RESTZUCKER** 2,1g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**  
Der Paradewein für Fisch-  
gerichte. Von zartem Saibling  
bis zu Meeresfischen in  
kräftigen Saucen ist er ein  
hervorragender Partner. Auch  
zu Schalentieren und zu Pasta  
mit weißer Trüffel.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
12°C

> **TRINKREIFE**  
2025 - 2035



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: AT29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL

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