

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Chardonnay 2025

Datenblatt >



LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE Chardonnay

JAHGANG 2025 Ein harmonischer, ausdrucksstarker Jahrgang mit idealem Vegetationsverlauf. Ein stabiler Frühling und ein warmer, ausgeglichener Sommer sorgten für gleichmäßige Reife und aromatische Präzision. Die Ernte brachte gesundes, hochwertiges Traubenmaterial. Die Rotweine zeigen Tiefe, klare Frucht und feine Tannine. Die Weißweine überzeugen mit Frische, Mineralität und eleganter Balance.

BESCHREIBUNG Ein Wein mit vielen Gesichtern. Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.

> **ERNTE** händisch geerntet ab Mitte September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,5%Alk

> **SÄURE** 6,2g/l

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

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Der perfekte Begleiter zu Pasta mit Gemüse-, Pilz- oder Trüffel-Füllung. Außerdem zu gebratenem Fisch und zu gekochtem Fleisch (Tafelspitz).

> **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