

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Göttlesbrunn WEISS 2023

Datenblatt >



LAGE UND BODEN Göttlesbrunn steht mit seiner sanften Hügel- und Waldlandschaft für eine große Vielfalt an Böden und Kleinklimaten. Besonders in den kühleren, waldnahen Lagen, mit ihren kalkreichen Böden ergeben die Burgundersorten Weine von kristalliner Struktur und hoher Komplexität.

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 Eine unglaubliche Verbindung zwischen Fruchttiefe und belebender Frische. GÖTTLESBRUNN WEISS erinnert an helle Blüten, Kräuter und gelbfleischige Frucht im Glas. Der Wein brilliert mit Geradlinigkeit, Spannung sowie mit seinem unglaublichen Aromenspiel. Eine animierende, spannende Burgunder-Cuvée. Straight & mineralisch.

> **ERNTE** händische Selektion
Anfang - Mitte September

> **GÄRUNG** Spontangärung
in großen Holzfässern aus
französischer Eiche bei 20-
25°C

> **AUSBAU** in großen
Holzfässern auf der Vollhefe

> **ALKOHOL** 13,1 %Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Pasta, Antipasti, Gebackenes
oder sogar Trüffel? Probiere es
aus — eigentlich ist diese Cuvée
ein Gaumenschmeichler für
alle Küchen der Welt.

> **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: AT 29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL

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