

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Rosé 2025

Datenblatt >



LAGE UND BODEN schottriger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE 70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch

JAHRGANG 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 Wenn man einfach nach fröhlichen, harmonischen Trinkspaß sucht, ist man hier genau richtig. Ein Wein, der nach frischen Erdbeeren und reifen Kirschen nur so duftet! Sehr harmonisch am Gaumen und doch belebend. Dieser Rosé sollte nie fehlen, wenn die Türe zur sonnigen Terrasse offensteht.

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

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,5%Alk.

> **SÄURE** 6,5g/l

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

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Wunderbar als leichter, erfrischender Aperitif, und ein angenehmer, fröhlicher Begleiter zu leichten Fischgerichten, zu geräuchertem Fleisch und Pasta mit Pilzen.

> **SERVIERTEMPERATUR**
8-10 °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