VALENTIN WINE

Carnuntum - Österreich

Sauvignon Blanc 2022 Markowitsch

CHF 19.50

- 75cl
- 13.4%
- Carnuntum
- Sauvignon Blanc
- AN 51627522

Vinifikation
Der grösste Teil des Weines wird frisch und aromatisch im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut. Ein kleinerer Teil für die Struktur in französischer Eiche 3ter Füllung.

Degustationsnotiz Nase
Reifer Duft nach Stachelbeeren und weissem Flieder, ein Hauch von exotischen Früchten mischt sich in den mineralischen Grundton.

Degustationsnotiz Gaumen
Frische und Füllig spielen gegeneinander an und werden von intensiven Fruchtkomponenten begleitet, runder Fluss bis in das wiederum frische Finale.

Passt zu
Als kräftiger Apérowein möglich,aber auch ein idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, kräftigen Fischspeisen und verschiedenen Hartkäsevariationen.

Trinkreife
Jahrgang + 4 Jahre

Produzent
Gerhard Markowitsch gehört zu den Ausnahmetalenten, die es verstehen, exzellente Weiss- sowie Rotweine herzustellen. Durch die Perfektion im Rebberg, die rigorose Traubenselektion und mit Hilfe allerneuster Technologie schafft es der sympathische Winzer und Tüftler, seine Weine jedes Jahr aufs Neue zu verfeinern und die Qualität weiter zu verbessern. Seine Weine wirken nie banal, sondern widerspiegeln wunderbar die Charaktere der heimischen Traubensorten. Bereits 1999 wurde Gerhard von Falstaff zum Winzer des Jahres erkoren

Region
Das eher kleine Anbaugebiet Carnuntum liegt östlich von Wien und ist mit Reben auf einer Fläche von 925 Hektaren bestückt. Ein spezieller Wein dieser Region ist der Rubin Carnuntum, der zu 100% aus Zweigelt besteht. Dank der nahen Donau ist das Klima mild, aber nicht zu heiss. Zweigelt und Blaufränkisch sind die beiden Lokalmatadorinnen. Je länger je mehr wird hier auch Grüner Veltliner angebaut und versucht den klassischen Grüner Veltliner beispielsweise aus der Wachau die Stirn zu bieten.