

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Chardonnay 2024

Datenblatt >



LAGE UND BODEN schottriger, lehmiger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

SORTE Chardonnay

JAHGANG 2024 Ein vielversprechender, spannender, Weinjahrgang in Carnuntum. Im Frühjahr wurden wir mit ausreichend Niederschlag versorgt. Die Wasserreserven waren besonders für den Reifebeginn sehr wichtig. Wir hatten einen warmen Frühlingsbeginn, dadurch einen zeitigen Rebaustrieb, der dann aufgrund des heißen Sommers schnell voranschritt und dadurch der Vegetationsfortschritt rasch vor sich ging. 2024 war eine sehr frühe Ernte, die mengenmäßig gering ausfiel, jedoch freuen wir uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

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 von Anfang bis Mitte September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,5 %Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 g/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



HAND
GELESEN



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