

# Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

## Rosé 2024

Datenblatt >



**LAGE UND BODEN** schottriger Oberboden mit kalkreichem Untergrund

**SORTE** 70% Zweigelt, 30% Blaufränkisch

**JAHRGANG 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 ginge. 2024 war eine sehr frühe Ernte, die mengenmäßig gering ausfiel, jedoch freuen wir uns auf die höchsten Qualitäten mit unglaublicher Konzentration und Finesse.

**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** 13 %Alk

> **SÄURE** 6 g/l

> **RESTZUCKER** 1,45 g/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: AT29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL

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