

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Sauvignon Blanc 2024

Datenblatt >



LAGE UND BODEN steiniger Oberboden mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

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 Dieser Wein durchdringt jeder Erkältung. Er beeindruckt mit intensivem Duft nach Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Auch am Gaumen wirkt er sehr expressiv – die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.

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

> **GÄRUNG** 90% im Stahltank gekühlt bei 18-20°C. 10% in Barriques bei 22-24°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,5 %Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**

Heimischer Fisch, Meeresfisch, Shrimps, Hummer – er mag sie alle und begleitet sie auf Augenhöhe. Vegetarische Gerichte mit kräftiger Würzung bzw. die verschiedensten Käse-Gerichte stehen ihn auch.

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°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