

Markowitsch

ÖSTERREICH – AUSTRIA

Pinot Noir 2024

Datenblatt >



LAGE UND BODEN Dieser Pinot Noir gedeiht in den sanften Hügeln rund um Höflein. Gerade die kühleren Lagen (Ried Scheibner und Ried Kirchtal) mit ihren kalkreichen Unterböden bilden ideale Voraussetzungen für diesen feingliedrigen Pinot Noir.

SORTE Pinot Noir

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 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 seidiger Rotwein, der intensiv nach roten Beeren duftet, nach Hagebutten und aromatischen Gewürzen. Er ist samtig, weich und doch sehr frisch mit einer kristallinen Säure, die ihm sehr gut steht.

> **ERNTE** händische Selektion Mitte – Ende September

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

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,0 %Alk

> **SÄURE** 6,1 g/l

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

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Um die Frische des Pinots hervorzuheben, empfiehlt sich die Kombination mit rosa gebratenem Fleisch, Risotto mit Steinpilzen und Morcheln. Gerne ein wenig gekühlt servieren.

> **SERVIERTEMPERATUR**
14-16°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