

Markowitsch

ÖSTERREICH — AUSTRIA

Pinot Noir 2025

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 2025 Ein harmonischer, ausdrucksstarker Jahrgang mit idealem Vegetationsverlauf. Ein stabiler Frühling und ein warmer, ausgeglichener Sommer sorgten für gleichmäßige Reife und aromatische Präzision. Die Ernte brachte gesundes, hochwertiges Traubenmaterial. Die Rotweine zeigen Tiefe, klare Frucht und feine Tannine. Die Weißweine überzeugen mit Frische, Mineralität und eleganter Balance.

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** 12,5%Alk

> **SÄURE** 5,7 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 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**
12-15°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