

MARKOWITSCH GERHARD CHARDONNAY SCHÜTTENBERG MARKOWITSCH GERHARD, GÖTTLEB.



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Markowitsch Gerhard
Traubensorte(n):	Chardonnay
Alkoholgehalt:	13.40% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Mittleres Goldgelb. Mit einem Hauch von Biskuit unterlegte gelbe Frucht von Pfirsich und Apfel, Nuancen von Vanille und Blütenhonig. Saftig, elegante Textur, wieder reifer Pfirsich, zarte Holzwürze, frisch und anhaltend, gutes Entwicklungspotenzial.

Empfehlung

Zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Fisch und Meeresfrüchten, asiatischen Speisen sowie Hart- und Weichkäse.

Produzent

Markowitsch Gerhard - Die perfekte Balance zwischen Authentizität und Professionalität hat Carnuntum-Winzer Gerhard Markowitsch ganz an die Spitze der Winzer-Elite gebracht. Die Rebfläche umfasst 43 ha in Göttlesbrunn. Zwar zählen der Zweigelt Rubin Carnuntum oder die roten Cuvées Rosenberg und Redmont zu Markowitschs bekanntesten und erfolgreichsten Weinen, seine ganz persönliche Liebe gehört jedoch dem sensiblen und kapriziösen Pinot Noir. Dieser hat auch schon international Furore gemacht. Gerhard Markowitsch ist ein nah- und greifbarer Vollblut-Winzer mit Ambitionen und ein Genie, der mit Leib und Seele sowie mit vollem Innovationsgeist handelt.