

# MARKOWITSCH GERHARD CHARDONNAY MARKOWITSCH GERHARD, GÖTTLEB.



Jahrgang: 2019  
Inhalt: 75 cl  
Produzent: **Markowitsch Gerhard**  
Traubensorte(n): Chardonnay  
Alkoholgehalt: 13.10% Vol.  
Ausschenktemperatur: 8-12°C

In der Farbe grüngelb, in der Nase ein intensiver Duft nach tropischen Früchten und Zimt. Frisch und fruchtig am Gaumen mit sehr schönem, langen aromatischen Abgang.

## *Empfehlung*

---

Idealer Begleiter zu verschiedenen Pastagerichten, Süßwasserfischen sowie zu 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.