

MARKOWITSCH GERHARD SAUVIGNON BLANC MARKOWITSCH GERHARD, GÖTTLEB.



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Markowitsch Gerhard
Traubensorte(n):	Sauvignon Blanc
Alkoholgehalt:	13.10% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Im Glas eine grünelbe Farbe. In der Nase der Duft nach Stachelbeeren, Holunderblüten und weissen Johannisbeeren. Im Gaumen intensiviert sich die Stachelbeere, elegantes Säurespiel. Schöner langer Abgang.

Empfehlung

Zu Krustentieren oder kräftigen Fischspeisen wie beispielsweise zu einer Bouillabaisse 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.