

GERHARD MARKOWITSCH

Göttlesbrunn Cuvée Weiss

Niederösterreich



Jahrgang: 2022
 Inhalt: 75 cl
 Produzent: **Gerhard Markowitsch**
 Traubensorten: Chardonnay, Weissburgunder
 Alkoholgehalt: 13.50% Vol.
 Ausschenktemperatur: 10-12°
 Bewertung: Falstaff 92

Restzuckergehalt: 1.2 g/l
 Säuregehalt: 6.4 g/l

Die Trauben für diese Cuvée aus 70% Chardonnay und 30% Weissburgunder, stammen aus Lagen um Göttlesbrunn. Ausgebaut in grossen Holzfässern. In der Nase zeigen sich Aromen von gelbem Pfirsich, Mirabellen, Christ Birne und Zitrusfrüchten, unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern und einer dezent rauchigen Würze. Am Gaumen schöne Harmonie zeigend, mit saftiger Frucht, guter Frische und feiner Würze.

Empfehlung

Toller Wein zu Apéro mit kleinen Knabbereien, Antipasti und verschiedenen Vorspeisen, etwa "Fisch-Knusperli" mit Tatar Sauce, Zucchini Quiche oder Vitello Tonnato, aber auch zu Risotto oder Pasta.

Produzent

Das Weingut Markowitsch hat in sehr kurzer Zeit den Sprung in die österreichische Weinelite geschafft. Nur durch kompromissloses Qualitätsstreben konnte dieses Ziel erreicht werden, das mit der Auszeichnung »Winzer des Jahres 1999« vom Falstaff-Magazin gekrönt wurde. Auf den etwa 39 Hektar Rebfläche werden rund 75 Prozent Rotwein und 25 Prozent Weißwein erzeugt. Bei den Rotweinen dominieren Zweigelt, Pinot Noir, Merlot und Cabernet Sauvignon, bei den Weißweinen Grüner Veltliner, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Um der internationalen Nachfrage nach TopWeinen nachzukommen, werden zusätzlich noch 40 Hektar Trauben von Vertragswinzern nach streng kontrollierten Richtlinien veredelt. Um den Herausforderungen des modernen Weinbaus mit seinem enorm gewachsenen Know-how gerecht werden zu können, hat die Familie Markowitsch im Jahr 2001 eines der modernsten Kellereigebäude Österreichs mit 2500 Quadratmetern Arbeitsfläche errichtet. Denn nur so ist es

möglich, eigenständige und unverwechselbare Weine zu keltern, die sich im globalen Wettbewerb abheben. Ziel von Gerhard Markowitsch ist es, das Terroir von Carnuntum in seinen Weinen schmeckbar zu machen. Das bedeutet für ihn verstärkten Einsatz der autochthonen Rebsorten wie Zweigelt, aber auch die Verwendung von internationalen Sorten wie Pinot Noir, um so ein klares Profil in der weiten Weinwelt zu entwickeln. Mit dem »M1« des Jahrgangs 2004 gewann Gerhard Markowitsch bei der Falstaff-Rotweinprämierung die prestigeträchtige »Erste Bank Reserve Trophy 2007«, im Vorjahr belegte er mit dem »Rosenberg« 2010 den zweiten Gesamtrang der Falstaff-Rotweinprämierung.