VALENTIN WINE

Carnuntum DAC

Grüner Veltliner 2023 Markowitsch

CHF 14.00

- 75cl
- 12.5%
- Carnuntum
- Grüner Veltliner
- AN 51607523

Vinifikation
Im Edelstahltank.

Degustationsnotiz Nase
Duftig und fruchtig, reife Birne, eine feine Minzenote und etwas Grünteeextrakt.

Degustationsnotiz Gaumen
Eleganter Körper mit schönem Fruchtdruck, Mirabellen und Limonen, leichte Würznote, fein mineralisches Finale.

Passt zu
Hervorragend zu Salatgerichten, kalten Vorspeisen, gebackenem Fleisch, sowie natürlich klassisch als Aperitif.

Trinkreife
Jahrgang + 3 Jahre

Produzent
Gerhard Markowitsch gehört zu den Ausnahmetalenten, die es verstehen, exzellente Weiss- sowie Rotweine herzustellen. Durch die Perfektion im Rebberg, die rigorose Traubenselektion und mit Hilfe allerneuster Technologie schafft es der sympathische Winzer und Tüftler, seine Weine jedes Jahr aufs Neue zu verfeinern und die Qualität weiter zu verbessern. Seine Weine wirken nie banal, sondern widerspiegeln wunderbar die Charaktere der heimischen Traubensorten. Bereits 1999 wurde Gerhard von Falstaff zum Winzer des Jahres erkoren

Region
Das eher kleine Anbaugebiet Carnuntum liegt östlich von Wien und ist mit Reben auf einer Fläche von 925 Hektaren bestückt. Ein spezieller Wein dieser Region ist der Rubin Carnuntum, der zu 100% aus Zweigelt besteht. Dank der nahen Donau ist das Klima mild, aber nicht zu heiss. Zweigelt und Blaufränkisch sind die beiden Lokalmatadorinnen. Je länger je mehr wird hier auch Grüner Veltliner angebaut und versucht den klassischen Grüner Veltliner beispielsweise aus der Wachau die Stirn zu bieten.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/