



VALENTIN
WINE

Carnuntum DAC

Grüner Veltliner alte Reben 2022

Markowitsch

CHF 20.50

-  75cl
-  13.5%
-  Carnuntum
-  Grüner Veltliner
- AN** 51637522

Vinifikation

Im Stahltank und Holzfässern auf der Vollhefe.

Degustationsnotiz Nase

Zarter Kamillenduft, gepaart mit Akazienhonig ensteigt dem Glas, herrliche Schiefer-Noten und dann reife Aprikosen.

Degustationsnotiz Gaumen

Spürbare Extraktsüsse mit grandioser Frische und wunderschöner Finesse ausgestattet, im Finale Apfelnoten, Quitte und süsses Marzipan.

Passt zu

Zu allen Arten von Fisch und Meeresfrüchten, auch zu Kalbfleisch, Geflügel und natürlich wunderbar zur asiatischen Küche.

Trinkreife

Jahrgang + 5 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



VALENTIN
WINE



Grüner Veltliner alte Reben 2022 Markowitsch

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.