







Niederösterreich, BIO

## Sauvignon Blanc 2025 Markowitsch

**CHF 19.50**

 75cl  
 13.4%  
 Carnuntum  
 Sauvignon Blanc  
**AN** 51627525

### Vinifikation

Der grösste Teil des Weines wird frisch und aromatisch im Stahltank auf der Feinhefe ausgebaut. Ein kleinerer Teil für die Struktur in französischer Eiche 3ter Füllung.

### Degustationsnotiz Nase

Reifer Duft nach Stachelbeeren und weissem Flieder, ein Hauch von exotischen Früchten mischt sich in den mineralischen Grundton.

### Degustationsnotiz Gaumen

Frische und Füllig spielen gegeneinander an und werden von intensiven Fruchtkomponenten begleitet, runder Fluss bis in das wiederum frische Finale.

### Passt zu

Als kräftiger Apérowein möglich, aber auch ein idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, kräftigen Fischspeisen und verschiedenen Hartkäsevariationen.

### Trinkreife

Jahrgang + 4 Jahre

### Produzent

Gerhard Markowitsch zählt zu den Ausnahmewinzern Österreichs, der mit Leidenschaft, Feingefühl und Innovationsgeist konstant Weine auf höchstem Niveau erzeugt. Sein Erfolgsrezept liegt in der kompromisslosen Arbeit im Weinberg, der akribischen Traubenselektion und dem gekonnten Einsatz moderner Kellertechnik – immer mit dem Ziel, jedes Jahr noch feinere, präzisere Weine zu schaffen.

Die Weine von Gerhard Markowitsch sind authentisch, charaktervoll und spiegeln die Typizität sowohl heimischer als auch internationaler Rebsorten wider. Bereits 1999 wurde er von Falstaff zum Winzer des Jahres ernannt – ein früher Meilenstein in einer kontinuierlichen Erfolgsgeschichte. Mit dem «M1» setzte er später ein weiteres Ausrufezeichen: 100 Falstaff-Punkte unterstreichen eindrucksvoll seine konsequente Qualitätsphilosophie.

Seine Grundwerte – Geduld, Balance, Charakter und technisches Können – bilden das Fundament seines Schaffens. Mittlerweile bringt auch Tochter Johanna frischen Wind und neue Impulse in den Familienbetrieb, ohne die Handschrift ihres Vaters aus dem Blick zu verlieren. Gemeinsam führen sie die Erfolgsgeschichte weiter – mit Stil, Anspruch und viel Fingerspitzengefühl.



## Sauvignon Blanc 2025 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.