

Markowitsch

ÖSTERREICH — AUSTRIA

Grüner Veltliner 2025

Datenblatt >



LAGE UND BODEN reicht von teilweise schottrigen Oberboden bis zu Löss dominierten Lagen

SORTE Grüner Veltliner

JAHRGANG 2025 Ein harmonischer, ausdrucksstarker Jahrgang mit idealem Vegetationsverlauf. Ein stabiler Frühling und ein warmer, ausgeglichener Sommer sorgten für gleichmäßige Reife und aromatische Präzision. Die Ernte brachte gesundes, hochwertiges Traubenmaterial. Die Rotweine zeigen Tiefe, klare Frucht und feine Tannine. Die Weißweine überzeugen mit Frische, Mineralität und eleganter Balance.

BESCHREIBUNG So jung und schon so ausgewogen! Apfelblüte & Wiesengras. Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges — mit wunderbarer Balance und feiner Würze. Ein Trinkvergnügen, welches zum Nachdenken anregt!

> **ERnte** händisch geerntet
von Mitte bis Ende September

> **GÄRUNG** gekühlte Gärung
im Stahltank bei 18-20°C

> **AUSBAU** im Stahltank
auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 12,5%Alk

> **SÄURE** 7,0 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Dank seiner Balance ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten: zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel oder auch zu den verschiedensten Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet!

> **SERVIERTEMPERATUR**
10-12°C



Gerhard Markowitsch GmbH, Pfarrgasse 6, 2464 Göttlesbrunn

T +43.2162.8222 / F +43.2162.8222-11 / weingut@markowitsch.at / markowitsch.at

IBAN: AT 43 2021 6200 2578 0300 / BIC: SPHBAT21 / IBAN: AT 29 3207 3000 0007 6505 / BIC: RLNWATWWBRL

Gerichtsstand: Landesgericht Korneuburg / Firmenbuch Nr.: FN267586i / UID: ATU62056027