

Markowitsch

ÖSTERREICH — AUSTRIA

Sauvignon Blanc 2025

Datenblatt >



LAGE UND BODEN steiniger Oberboden mit schottrig-lehmigen Untergrund

SORTE Sauvignon Blanc

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 Dieser Wein durchdringt jeder Erkältung. Er beeindruckt mit intensivem Duft nach Stachelbeeren, weißen Ribiseln und Holunderblüten. Auch am Gaumen wirkt er sehr expressiv — die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.

> **ERNT**e händisch geerntet von Mitte bis Ende September

> **GÄRUNG** 90% im Stahltank gekühlt bei 18-20°C. 10% in Barriques bei 22-24°C

> **AUSBAU** im Stahltank auf der Feinhefe

> **ALKOHOL** 13,0%Alk

> **SÄURE** 6,7 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG**
Heimischer Fisch,
Meeresfisch, Shrimps,
Hummer — er mag sie alle und
begleitet sie auf Augenhöhe.
Vegetarische Gerichte mit
kräftiger Würzung bzw. die
verschiedensten Käse-
Gerichte stehen ihn auch.

> **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