



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2022er Grüner Veltliner

Weingut Gerhard Markowitsch Niederösterreich

Artikelnummer	756001-2022
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	im Stahltank auf der Feinhefe
Alkohol	12,5 % vol.
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,7 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	8-10°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Niederösterreich Niederösterreich ist mit ca. 27.000 ha das größte Weinbaugebiet Österreichs. Es gibt eine Vielzahl an Herkünften und Weinstilen. Dabei kann man das Anbaugebiet grob in drei Klimazonen einteilen. Im Norden liegt das Weinviertel, westlich von Wien befindet sich die Donauregion mit ihren Nebentälern, sowie das pannonische Niederösterreich im Südosten. Typisch für das Gebiet ist der pfeffrige Grüne Veltliner. Im pannonischen Niederösterreich wachsen zudem mit die besten Rotweine Österreichs. Überall finden sich Spezialitäten, aber auch moderne Rebsorten und anspruchsvolle Cuvées.
Region	Carnuntum
Klassifikation	DAC (Districtus Austriae Controllatus) Gebiete mit einem klaren Fokus und nur wenigen oder nur einer Rebsorte, können beim Nationalen Weinkomitee den Status eines DAC Gebiets beantragen. Wird dieser Antrag genehmigt, dürfen herkunftstypische Weine mit dem Namen des Gebiets und dem Zusatz DAC bezeichnet werden.
Jahrgang	2022
Rebsorte	Grüner Veltliner Der Grüne Veltliner ist eine der am weitesten verbreitete weiße Rebsorte Österreichs. Er liefert eine Vielfalt von Weinen mit ausgeprägtem Sortenbukett, feinem Nerv und dem typischen Pfefferl.
Erzeuger	Weingut Gerhard Markowitsch Gerhard Markowitsch ist der geborene Allrounder. Es macht ihm Spaß, verschiedene Rebsorten und unterschiedliche Stile zu vinifizieren und die großartigen Weine zeigen, dass er sein Handwerk auf jedem Gebiet beherrscht. Diesem universellen Winzer eine große Zukunft vorherzusagen braucht es keinerlei prophetische Gaben, er ist ehrgeizig, konsequent in seiner Arbeit und dennoch mit beiden Beinen auf dem Boden der Realität.
Beschreibung	Ein perfekter Vertreter seines Jahrganges mit wunderbarer Balance, ernsthaftem Charakter und feiner Würze. Vollmundig und elegant im Abgang
Empfehlung	Ein sehr guter Begleiter zu vielen Gerichten, zu geräuchertem Fisch, Schinken, kalten Vorspeisen, zu gebackenem Fleisch wie Wiener Schnitzel und zu Hartkäsen. Natürlich auch als Aperitif geeignet.
Bewertung	90 Punkte Falstaff

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de