



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2021er Grüner Veltliner Alte Reben

### Weingut Gerhard Markowitsch Niederösterreich

<b>Artikelnummer</b>	756005-2021
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	12°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Region</b>	Carnuntum
<b>Klassifikation</b>	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.
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Rebsorte</b>	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.
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Ein Paradebeispiel, wie Grüner Veltliner aus Carnuntum schmeckt: ernsthaft, würzig und kompakt. Hohe Reife, die Komplexität, Ausgewogenheit und Länge bringt. Feiner, engmaschiger Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Hervorragend zu Tafelspitz, Backhendl und Wiener Schnitzel, außerdem aber auch sehr elegant und belebend zu Gerichten der asiatischen Küche.

Stand 15.04.23. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)