



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2020er Sauvignon Blanc

Weingut Gerhard Markowitsch Niederösterreich

Artikelnummer	756010-2020
Kartoninhalt (Fl.)	6
Ausbau	Stahltank auf der Feinhefe
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	3,9 g/l
Säure	6,4 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	10-12°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Niederösterreich</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Qualitätswein</p> <p>Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.</p>
Jahrgang	2020
Rebsorte	<p>Sauvignon Blanc</p> <p>Das charakteristische Merkmal der Rebsorte Sauvignon Blanc ist ihr überaus kräftiges, unverkennbares Aroma, das meist als grasig, kräuterig oder als an grüne Früchte (Stachelbeere) erinnernd, beschrieben wird.</p>
Erzeuger	<p>Weingut Gerhard Markowitsch</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Er beeindruckt mit intensivem Duft nach Stachelbeeren, weissen Ribiseln und Holunderblüten. Auch am Gaumen wirkt er sehr expressiv und die saftige Fruchtfülle wird von einer eleganten Säurestruktur getragen. Der Wein ist sehr lebendig und vibriert bis in den Abgang.</p>
Empfehlung	<p>Gut gekühlt bei 10-12 Grad Celsius zu Schalentieren und Fischspeisen - von Garnelen bis Hummer, er mag sie alle und begleitet sie anregend und auf Augenhöhe. Auch Fischspeisen mit kräftiger Würzung oder mit schweren Saucen ist er gut gewachsen. Ausserdem harmonisiert er gut mit Hartkäsen.</p>

Stand 19.02.22. 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