



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2020er Pinot Noir Reserve

### Weingut Gerhard Markowitsch Niederösterreich

<b>Artikelnummer</b>	756035-2020
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,9 g/l
<b>Säure</b>	5 g/l
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	17°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>	Qualitätswein Qualitätsweine aus Österreich unterliegen ähnlichen Vorschriften wie hierzulande.
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Rebsorte</b>	Pinot Noir Pinot Noir ist die rote Rebsorte des Burgund. In der Champagne ist sie eine der drei klassischen Rebsorten, aber auch in anderen Weinbauregionen wird sie gerne für Schaumwein verwendet. In Österreich verzeichnete die Sorte in den letzten Jahren ein stetiges Wachstum.
<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>	Eine umwerfende Aromatik von Lakritze, Hagebutten, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer. Sehr konzentriert und intensiv, dabei mit ganz feiner Tanninstruktur ausgestattet, kristalline Säure und geradezu seidig im Abgang.
<b>Empfehlung</b>	Die Frische wird durch leichtes Kühlen noch betont. Perfekt zu sautierten Steinpilzen mit Petersilie, zu Wildgeflügel mit kräftiger Würzung, und zu reifen Käsen.

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