

# Markowitsch

## Göttelsbrunn, Carnuntum

Gerhard Markowitsch und seine Frau zählen seit vielen Jahren zu DEN Winzern in der Region CARNUNTUM.

Mit kraftvollen und mächtigen Rotweinen haben Sie sich einen Namen unter den österreichischen Winzer gemacht. Die Basis für den Erfolg liegt in der besonderen Pflege von Weingarten und Keller. Dichte Bestockung bringt den Trauben jenen Stress, der sie zu tiefem Wurzeln führt und zum Wuchs kleinbeeriger Trauben – gut für die Intensität und Farbtiefe der Weine.

In der Kelleranlage liegen Barrique-Fässer, nur mit sanft getoastetem Holz, um den ursprünglichen Charakter der Weine nicht zu verfälschen. Das Weißweinsortiment wird durch Veltliner, Chardonnay und Sauvignon Blanc bestimmt. Jedoch sind zwei Drittel der Produktion dem Rotwein gewidmet.

Die Weinbauregion CARNUNTUM zählt zu den geschichtereichsten Weinbauregionen der Welt. Eine traumhafte Kulturlandschaft, die nachts von der Donau ideal abgekühlt wird. Das vorwiegend vom nahen Neusiedlersee geprägte pannonische Klima sorgt für hohe sommerliche Tagestemperaturen und eine optimale Traubenreife.

CARNUNTUM - das sind Legenden, Mythen und Geschichten. Um die vibrierende Kraft zu begreifen, muß man es erleben - spüren. Zu jeder Zeit werden die Sinne auf Hochtouren laufen. Die Oberfläche begeistert, doch man soll auch einen Blick auf das Darunter werfen. Die Böden sind es, die die Weine mit ihren vielfältigen Aromen verzaubern. Tertiäre Sandsedimente (um die 2,6 Mio. + Jahre - sozusagen die Best Ager unserer Böden), kalkhaltige Braunerdeböden, Ur-Donau-Schotterauflagen und blutjunge (10.000 Jahre) Lössböden. Mitten in diesem Land stehen unsere Weingärten und nehmen all diese Energien auf.



„Unsere Berufung ist es, dies flüssig zu erzählen“

### **2009 Grüner Veltliner**

helles grünelb, in der Nase Apfel, leichte Exotik, Limettenzeste. Am Gaumen spritzig frisch, klare Frucht nach gelbem Apfel, zarterherbes Pfefferl, belebendes feines Säurespiel

Glas 0,1 lt. 3,30 Flasche 22,00 außer Haus: 10,00

### **2010 Sauvignon blanc**

klassisch ausgebaut mit 10% Barriqueanteil. Helles gelbgrün, in der Nase Stachelbeere, grasige Nuancen, ein Hauch Holunderblüte. Am Gaumen kernig und klar, elegant, gelungenes Frucht-, Säure- und Süßespiel, gelbe Frucht und Holunderblüte im Nachhall.

Glas 0,1 lt. 3,90 Flasche 27,00 außer Haus: 15,00

### **2010 St. Laurent Rothenberg**

dunkles Rubingranat, in der Nase rauchig unterlegte Zwetschke, Nougat, zarte Kräuterwürze. Am Gaumen fester Biss, kräftige burgundische Note, Veilchen, Sauerkirschen, feine Tannine, würzige Röstaromen, schöner Nachhall.

Glas 0,1 lt. 4,50 Flasche 31,00 außer Haus: 19,00

### **2009 Redmont**

Cuvée aus 60% Zweigelt, 30% Blaufränkisch und 10% Cabernet Sauvignon. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase Gewürznoten, unterlegtes Zwetschkenkonfit, Orangen, Weichseln, zart nach Lakritze. Am Gaumen vollmundig, schwarze Beeren, zarte Röstaromen, feines reifes Tannin, gute Länge.

Glas 0,1 lt. 4,70 Flasche 33,00 außer Haus: 21,00