

Grüner Veltliner Alte Reben Carnuntum 2020

Markowitsch



Ein Grüner Veltliner von alten Reben zum Niederknien: Fruchtig, würzig und komplex bekommt man hier das Carnuntum in schönster Form ins Glas.

Weintyp	Weißwein
Produzent	Markowitsch
Region	Niederösterreich
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	10-12 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Edelstahltank und Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Selten trifft man auf einen so stimmigen und kompromisslos gearbeiteten Wein wie diesen. Die Grüner-Veltliner-Trauben von 35 Jahre alten Reben wurden sorgfältigst von Hand gelesen: in mehreren Durchgängen wurden jeweils nur die reifsten Beeren selektiert. Anschließend wurde ein Teil des Weins im Edelstahl ausgebaut, um die Frische der Frucht zu betonen. Für zusätzlichen Grip und Cremigkeit reifte ein anderer Teil auf der Vollhefe im Holzfass. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Brillant funkelt der Grüner Veltliner Alte Reben Carnuntum 2020 grüngelb im Glas. Das hochfeine Bouquet duftet ungemein animierend nach saftigen grünen Äpfeln, Frühlingsblüten und Wiesenkräutern. Am Gaumen zeigt sich der Grüne Veltliner kompakt und strukturiert, mit saftigem Extrakt und feiner Mineralik. Im Finale dann mit verblüffender Tiefe, Kräuterwürze und einer Textur, die langes Leben verspricht. Wie sollte es auch anders sein, ist solch ein Wein natürlich der ideale Begleiter zu den großen Klassikern der Wiener Küche. Sprich Wiener Schnitzel und Tafelspitz. Aber auch zur asiatisch angehauchten Küche ein großer Genuss!