



Weingut Lukas Markowitsch

Göttlesbrunn, Carnuntum

Presseinformation

WEINGUT MARKO – LUKAS MARKOWITSCH OG
Kiragstettn 1 • 2464 Göttlesbrunn
Tel: +43/2162/8226 • Fax: +43/2162/822699
www.weingut-marko.at • info@weingut-marko.com



Inhalt

- Lukas Markowitsch und die Familie Seite 3
- Die Sortenvielfalt Seite 4
- Lagen und Böden Seite 5
- Weingärten und Keller Seite 7
- Weincharakteristiken Seite 8
- Auszeichnungen Seite 12
- Vertriebspartner Seite 15
- Pressekontakt Seite 18



Lukas Markowitsch und die Familie

Lukas Markowitsch ist ein besonnener Mensch. Und jemand, der anderen offen und herzlich begegnet. Geerdet und bei sich und seinem Tun längst angekommen, widmet er dem Weinmachen seinen ganzen Eifer. Sein freundliches Wesen strahlt viel Sympathie aus und so fällt es leicht, seinen Erzählungen über die Arbeit im Weingut zuzuhören. Bereits 1998 hat er die Leitung im elterlichen Betrieb übernommen. Nach der Ausbildung zum Weinbau- und Kellermeister in Krems sammelte er viel Wissen auf Auslandsexkursionen. Doch ist er in Göttlesbrunn tief verwurzelt, lebt nicht nur in unmittelbarer Nähe zu all den Lagen des Hauses, sondern steht auch in engem Kontakt zu seiner Familie. Vor allem sein Bruder Johann ist es, der ihn seit 2002 im Weingut unterstützt. Als studierter Landwirt leistet er einen wertvollen Beitrag zur hohen Qualität der einzelnen Weine. Ebenso fruchtbar sind die gemeinsamen Gespräche der beiden Brüder, in denen sie beratschlagen und mit viel Obacht Entscheidungen treffen. Die anregenden Gespräche über anstehende Arbeitsschritte halten die familiäre Symbiose lebendig.

Mit Lukas Markowitsch arbeitet bereits die dritte Generation am Erfolg des Betriebs. Großvater Johann Markowitsch sen. gründete 1950 die Weinkellerei Marko´s Weine und baute es bis zum Jahre 1965 kontinuierlich aus. Das Abfüllen der Weine in Flaschen war damals noch keine Selbstverständlichkeit. Als Großvater Johann damit begann, zählte er zu den Pionieren in Göttlesbrunn. Ab 1975 lenkten Lukas´ Vater Johann und seine Mutter Monika die Geschicke des Hauses. Als Absolvent der Weinbauschule Klosterneuburg war er mit den neuesten Arbeitsmethoden vertraut und konnte wichtige Impulse in Weingarten und Keller setzen. Die qualitative Verbesserung wurde von der Fachpresse stetig beobachtet und ab 1993 kontinuierlich mit herausragenden Bewertungen goutiert. Parallel zur ständigen Weiterentwicklung haben die Brüder Lukas und Johann den sehr guten Bestand an Göttlesbrunner Weingärten erweitert. So erwuchs aus Marko´s Weine das 15 Hektar große Weingut MARKO mit Lukas an der Spitze. Puren Idealismus und wahre Begeisterung für Wein bringt er voller Überzeugung in sein Tun ein.



Die Sortenvielfalt

Die Charakterstärke von Lukas spiegelt sich auch in seinen Weine wider: Zugänglich, dabei mit genügend Ausdauer. Zudem ist die Sortenvielfalt im Weingut MARKO eine Besonderheit, welche die Kunden sehr zu schätzen wissen. Große Auswahl hat sozusagen Tradition im Hause, wobei man die Herausforderung annimmt, aus jeder Sorte ihre unverwechselbaren Merkmale herauszuarbeiten.

Der Rotweinanteil liegt heute bei zwei Drittel. Jene Traubensorte, die im gesamten Weinbaugebiet Carnuntum als regionaltypisch und identitätsstiftend gilt, ist der Zweigelt. Sie hat den größten Part am Sortiment. Im Weingut MARKO wird sie hauptsächlich auf Lössböden kultiviert, wo sie ihre herzhaften Kirscharomen am besten zum Ausdruck bringt. Sowohl reinsortig als auch in der Cuvée Lukas brilliert sie und trägt mit ihrer Fruchtigkeit wesentlich zum Geschmacksbild der Weine bei. Aber ebenso internationale Traubensorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon haben ihren Fixplatz im Weinangebot. Merlot wird auf 20 Prozent der Fläche kultiviert und ist die zweitwichtigste Varietät im Weingut MARKO. Ein Teil davon gedeiht auf Löss – hieraus entstehen Weine von samtiger Textur – die restlichen Merlot-Reben wachsen auf schottrigem Untergrund, der ihnen mehr Tannin verleiht. Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch, ebenfalls auf diesem Boden zu Hause, nehmen je sechs Prozent der Anbaufläche ein.

Bei Weißwein schenkt Lukas dem Grünen Veltliner viel Aufmerksamkeit. Klassisch und als Selektion ausgebaut, liefert die Sorte fruchtbetonte Vertreter. Daneben kultiviert er die verschiedenen Burgunderspielarten, die sich aufgrund des günstigen Klimas als die kräftigsten Weißweine präsentieren. Aromareiche Sorten wie Sauvignon Blanc oder Muskateller ergänzen das vielgestaltige Angebot.



Lagen und Böden

Eingebettet in das geschichtsträchtige Weinbaugebiet Carnuntum liegt der Ort Göttlesbrunn, in dessen Ortsverband das Weingut MARKO zu finden ist. Südlich der Donau gelegen, bietet das Arbesthaler Hügelland einen idealen Standort, um Wein zu kultivieren. Der Einfluss des pannonischen Klimas erweist sich hier als äußerst positiv. Denn mit über 2000 Stunden Sonnenscheindauer pro Jahr liegt die Gemeinde im europäischen Spitzenfeld. Dadurch reifen die Trauben physiologisch gut aus und bilden die für den Geschmack so wichtigen Extrakte. Tagsüber begünstigt das pannonische Klima das Reifen der Trauben. Zudem sorgt der kühlende Einfluss der Donau und des nördlich gelegenen Waldes für die ausnehmende Fruchtigkeit der Rotweine und die Lebendigkeit der Weißweine. Die insgesamt 15 Hektar Weinlagen, allesamt Südhänge, verfügen über eine Vielzahl an unterschiedlichen Böden. Dies begünstigt auch die bereits erwähnte Sortenvielfalt, die einer durchdachten und qualitätsorientierten Auspflanzung folgt.

Die Namen der Göttlesbrunner Rieden und Fluren, welche die Weingärten der Familie Markowitsch beherbergen, sind einige hundert Jahre alt. Sie stehen in engem Zusammenhang mit der Flureinteilung. Ihre etymologische Herkunft ist nicht immer eindeutig zu klären, jedoch bezeugt sie die historische Dimension. Aus diesem Verständnis heraus pflegt Familie Markowitsch eine achtsame und ertragsbewusste Bewirtschaftung.

Schüttenberg

Dieser Name geht auf das Wort Schotter („Schutt“) zurück, der von der Donau „angeschüttet“ wurde. Zudem findet sich in dieser Lage ein nicht unerheblicher Anteil an Ton. Spätreifende Sorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot, die fein strukturierte und extraktreiche Weine hervorbringen, sind dort gepflanzt.

Rosenberg

Diese Lage verleiht den Weinen enorme Charakteristik. Seine fruchtbare Lössauflage macht den Rosenberg besonders attraktiv. Fruchtbetonte und kräftige Vertreter wie Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon, die hier gedeihen, zeigen viel Opulenz. Auf einer schottrigen Parzelle, die einen kühleren Abschnitt präsentiert, wächst der sortentypische und komplexe Chardonnay.



Haidacker

Ob es eine direkte Verbindung zum Wort Heiden – welches die Römer bezeichnete – gibt, oder es doch auf die Heide als Landschaft verweist, lässt sich nicht eindeutig sagen. Auf dem vorherrschenden schottrigen Lehm wächst Zweigelt. Dieser zeichnet nicht zuletzt aufgrund der über 35-jährigen Rebstöcke für einen äußerst fülligen Vertreter verantwortlich.

Zwiering

Die Trauben am Zwiering erlangen späte Reife und weisen viel Tiefgang auf. Vor allem die Sorte Zweigelt fühlt sich hier wohl. Auf vorwiegend Lössboden wachsend, bringt sie sehr runde Weine hervor.

Eisenbach (Eysempach)

Einst der Name eines Dorfs nordöstlich von Arbesthal gelegen. Heute werden hier Zweigelt und Merlot kultiviert, die eine mineralische und tanninreiche Charakteristik entwickeln.

Kräften

Der Grüne Veltliner aus dieser reinen Weißweinslage wurde bereits 1960 gepflanzt und ist damit der älteste im Betrieb. Von diesem Standort, der etwas kühler – weil südöstlich geneigt – ist, kommt nicht nur der Grüne Veltliner Beste Lage, sondern auch Sauvignon Blanc, Frühroter Veltliner und Gelber Muskateller.



Weingärten und Keller

Nur aus gesunden und reifen Trauben entstehen Weine, die sortentypisch und unverwechselbar sind. Das ist die oberste Prämisse von Lukas und Johann. Bei den Neuanlagen legen sie auf die Erhöhung der Stockzahl Wert, um den einzelnen Rebstock zu entlasten und dem Weingarten ein ausgewogenes und langes Leben zu garantieren. Bei der intensiven Laubarbeit achtet Johann, der Weingartenmanager, auf eine hohe Laubwand. Denn ein harmonisches Blatt-Fruchtverhältnis ist für die optimale Reife der Trauben sehr wichtig. Integrierter Pflanzenschutz spielt in Johanns Arbeitsplan eine ebenso wesentliche Rolle, wobei er bei der Bodenbearbeitung auf Gründüngung Wert legt. Um weitere Nährstoffe einzubringen, ist für ihn Stallmist die optimale Ergänzung. Versuche mit interspezifischen Rebsorten, die resistenter gegenüber Pilzkrankheiten sind und eine bessere naturnahe Bewirtschaftung ermöglichen, zeigen das große fortschrittliche Denken von Johann Markowitsch.

Analog zur gewissenhaften Arbeitsweise in den Weingärten, geht Lukas an die Vinifizierung im Keller heran. Der parzellenweise Ausbau aller Weine ist dabei ein maßgeblicher Faktor im Zuge der Weinbereitung. Dabei nimmt er so wenig Eingriffe wie möglich vor und lässt den Weinen ausreichend Zeit zu reifen. Für den Großteil der Weißweine steht die klassische Ausbauweise im Stahltank im Vordergrund. Biologischer Säureabbau und Battonage in Barriquefässern gelten für die kräftigen Weißweine. Bei der Vergärung der Rotweine legt Lukas sein Augenmerk auf die kontrollierte Gärtemperatur. Durch Mazeration und Säureabbau erhalten die Rotweine ihre Harmonie. Für die kräftigere Linie entscheidet er sich je nach Sorte und Lage für eine längere Maischestandzeit, ebenso wie er den Einsatz von neuem Holz individuell bestimmt. Lagenweine und Cuvées reifen in französischen Eichenfässern, die im Frühsommer des folgenden Jahres vermählt werden. Der wichtigste Anhaltspunkt der Weinbereitung im Hause Markowitsch stellt jedoch die Gegebenheit des Jahrgangs dar. Und so spielt die Natur die größte Rolle im Weingut MARKO.



Weincharakteristiken

2008 Sauvignon Blanc

Die Primäraromen von Stachelbeere, Honigmelone und Zitrusfrüchten animieren ungemein und kehren am Gaumen wieder. Ein belebender Säurebiss macht den Wein unmittelbar und frisch.

- Alkohol: 11,5 Vol%
- Restzucker: 2,6 g/l

2009 Gelber Muskateller

Herrlich traubiger Duft strömt aus dem Glas. Am Gaumen vereint sich das lebendige Säurespiel mit einem angenehmen Schmelz, der für das gewisse Etwas sorgt. Die Frucht zeigt viel Länge und unterstreicht die Sortentypizität des Weins.

- Alkohol: 12,5 Vol%
- Restzucker: 2,4 g/l

2008 Grüner Veltliner Hagelsberg

Der Vertreter des klassischen Grünen Veltliners im Hause MARKO. Er präsentiert sich mit duftiger, saftiger Apfelfrucht und zarten Aromen von Lychee. Trocken und mit schöner Würze unterlegt. Sein wunderbarer Schmelz und die lebendige Säure machen ihn zu einem animierenden und sehr charmanten Wein.

- Alkohol: 12,4 Vol%
- Restzucker: 4,5 g/l

2009 Grüner Veltliner Beste Lage

Die besten Trauben aller Grünen Veltliner Lagen werden für diesen Sortenvertreter selektioniert. Das wiederholte Aufrühren der Hefe und eine längere Maischestandzeit sorgen für ein Mehr an Aroma. Dies zeigt sich durch Assoziationen mit einer Blütenwiese und dezent hefigen Noten. Dichter Körper mit mineralischem Touch, reichlich Volumen und viel Sortentypizität. Sehr elegant in der Anmutung.

- Alkohol: 14 Vol%
- Restzucker: 2,5 g/l



2009 Chardonnay Rosenberg

Dieser Burgunder reift lange Zeit auf der Feinhefe. Seine Gärzeit verbringt er imahltank. Der feine Wohlgeruch von Blüten vermengt sich mit zitronigen Anklängen. Niveauvoll und anhaltend im Abgang.

- Alkohol: 13,5 Vol%
- Restzucker: 2 g/l

2008 Pinot Gris Reserve

Im Barrique vergoren und bis ins folgende Jahr darin gelagert vereint dieser Wein karamellig-röstige Noten und zarte Zitruskomponenten, die für Frische sorgen. Mächtig und komplex, zudem sehr mundfüllend und lang.

- Alkohol: 13,5 Vol%
- Restzucker: 2,8 g/l

2009 Rosé

Aus Zweigelt und Cabernet Sauvignon gekeltert. Cassisaromen strömen aus dem Glas. Am Gaumen ist er angenehm trocken und sehr trinkfreudig. Sorgt nicht nur im Sommer für viel Genuss.

- Alkohol: 12,5 Vol%
- Restzucker: 2 g/l

2008 Blaufränkisch

Vor allem Kirsch- und Weichselaromen eröffnet dieser Blaufränkisch, dessen zarte Würze schmeichelt. Er zeigt sich jugendlich und trinkfreudig. Sein samtiges Tannin und sein fokussierter Fruchtausklang präsentieren sich in schöner Harmonie.

- Alkohol: 13,3 Vol%
- Restzucker: 0,8 g/l

2008 Zweigelt Carnuntum

Seine verlockende Kirschfrucht, zarte Zimtanlänge und erfrischender Waldbodenduft machen diesen Zweigelt zu einem wahren Verführer. Er vermittelt eine gewisse Leichtigkeit und hat ein rundes festgewobenes Tanningerüst. Besonders beliebt machen ihn die fokussierte Frucht und seine Ausgewogenheit.

- Alkohol: 13,5 Vol%
- Restzucker: 1,3 g/l



2008 Cabernet Sauvignon

Die dunkle Beerenfrucht, Chillischoten und schwarze Pfefferkörner imponieren und regen die Sinne an. Mit seiner sehr geschmeidigen Textur erweist sich dieser Wein als zugänglich und animierend. Das perfekt integrierte Tannin unterstreicht die Balance dieses sortentypischen Vertreters.

- Alkohol: 13,1 Vol%
- Restzucker: 1,2 g/l

2008 Superiore

Schon die anders gewählte Flaschenform lässt erkennen, dass sich darin ein besonderer Wein verbirgt. Neben Zweigelt und Blaufränkisch komplettiert die Sorte Blauburger diese Cuvée. Eine Brombeer-Waldbeermischung tut sich in der Nase auf und eine leichte Würze belebt den Gaumen. Danach vernimmt man einen fruchtigen und mit dezenter Restsüße unterlegten Abgang, der den anregenden Extrakt freigibt. Charmant und sehr ansprechend.

- Alkohol: 12,5 Vol%
- Restzucker: 9 g/l

2008 Rubin Carnuntum

Nach dem biologischen Säureabbau verbringt dieser Wein zehn Monate im kleinen Holzfass, wovon 30 Prozent neu sind. Zimtige Nuancen werden vom Aroma reifer Kirschen wunderbar ergänzt. Sehr zugänglich und verspielt mutet der Wein an. Dabei hinterlässt das weiche Tannin einen wohligen und samtigen Eindruck. Das harmonische Gesamtbild wird mit jedem Schluck erneut bestätigt.

- Alkohol: 13,8 Vol%
- Restzucker: 1,0 g/l

2006 Eisenbach

Die Charakteristik dieses Weins wird durch den biologischen Säureabbau in französischen Barriques und der anschließenden Lagerung darin geprägt. Die Trauben für diese Cuvée, aus je 50 Prozent Merlot und Zweigelt, gedeihen auf der gleichnamigen Lage, die vom Löss geprägt ist. Dunkelaromatisch, würzig und röstig zeigt sich die Nase. Etwas Eukalyptus gepaart mit erdigen Noten gibt der Gaumen preis. Das straffe Tannin und seine Eleganz vermitteln viel Niveau.

- Alkohol: 14,2 Vol%
- Restzucker: 1,0 g/l



2008 Merlot

Auch dieser Merlot stammt von der Lage Eisenbach und den dortigen Lössböden. Nach längerem Maischekontakt und einjähriger Lagerung in neuen Barriquefässern lenkt er mit Bitterschokoladenaromatik und Karamellnoten die Aufmerksamkeit auf sich. Mundfüllend und kräftig verfügt er über einen langen und tanninreichen Ausklang. Durch seinen behutsamen Ausbau in 500 Liter Fässern erhält er seine feingliedrige Struktur.

- Alkohol: 14 Vol%
- Restzucker: 1,3 g/l

2006 Blaufränkisch Rosenberg

Ausgebaut für 14 Monate in französischen 500 Liter Eichenfässern zeigt sich dieser Wein von der eleganten Seite. Veilchen und Heidelbeeren animieren und offenbaren seinen zugänglichen Charakter. Am Gaumen sehr ausgewogen, süß und extraktreich. Auch ein langer Abgang zählt zu seinen besonderen Stärken.

- Alkohol: 14,4 Vol%
- Restzucker: 1,0 g/l

2007 Zweigelt Haidacker

Für zwölf Monate in französischen Barriques gelagert birgt dieser fruchtbetonte und dichte Zweigelt eine kernige, rotbeerige Frucht, aber auch ledrige Anklänge. Seine Textur ist äußerst geschmeidig, sodass man beim Genuss dieses Weins fast von einem „Milch und Honig-Erlebnis“ sprechen möchte.

- Alkohol: 14,2 Vol%
- Restzucker: 0,9 g/l

2007 Cuvée Lukas

Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon vereinen sich hier aufs Wunderbarste. Auch deshalb, weil der rote Top-Wein des Hauses erst nach eineinhalb Jahren Lagerung in Barriquefässern gefüllt wird und für ein weiteres Jahr auf der Flasche reift. So entsteht diese ausnehmend gute Komposition aus Frucht, Potenzial sowie Kraft und Eleganz.

- Alkohol: 14,2 Vol%
- Restzucker: 1,2 g/l



Auszeichnungen

2009

Salon Österreichischer Wein

Salon Österreichischer Wein

2008

Landessieger

AWC Silber

AWC Gold

AWC Gold

AWC Silber

AWC Gold

AWC Gold

AWC Gold

AWC Gold

AWC Silber

2007

Zweigelt Grand Prix-Sieger

Vinoble Feldkirch – 1. Preis

Vinoble Feldkirch – 1. Preis

A la Carte – 93 Punkte

A la Carte Grüner Veltliner Verkostung – 91 Punkte

Salon Österreichischer Wein

2008 Sauvignon Blanc

2006 Blaufränkisch Rosenberg

Auserwählt in die Kategorie „Die Besten der Besten“

2006 Zweigelt Haidacker

2007 Chardonnay Rosenberg

2007 Aurel (Sortenvielfalt & Cuvée weiß)

2006 Tiberius (Cuvée rot)

2006 Cuvée Lukas

2006 Cabernet Sauvignon Rosenberg

2006 Merlot

2006 Blaufränkisch Rosenberg

2006 Zweigelt Haidacker

2007 Rubin Carnuntum

2006 Rubin Carnuntum

2003 Blaufränkisch Rosenberg

2002 Cuvée Lukas

2005 Perfektion

2006 Grüner Veltliner

2005 Zweigelt Selektion



AWC Silber
AWC Silber
AWC Gold
AWC Silber
AWC Gold
AWC Gold
AWC Gold
AWC Gold
AWC Silber
AWC Silber
AWC Gold

AWC Silber
AWC Silber
AWC Gold
AWC Silber
La Selection Basel – Goldmedaille
AWC Siegel

2006

AWC Silber
AWC Gold
AWC Gold
AWC Gold
AWC Silber
AWC Gold
AWC Gold
AWC Gold
AWC Silber

2006 Chardonnay Messwein
2006 Chardonnay Rosenberg
2006 Sauvignon Blanc
2006 Grüner Veltliner Beste Lage
2004 Cuvée Lukas
2004 Eisenbach
2005 Perfektion
2005 Cuvée Lukas
2006 Roter Baron
2005 Eisenbach
2005 Cabernet Sauvignon
Rosenberg
2005 Merlot
2005 Blaufränkisch Rosenberg
2005 Zweigelt Haidacker

2005 Rubin Carnuntum
2005 Chardonnay Beerenauslese

2005 Sauvignon Blanc
2004 Merlot
2003 Blaufränkisch Rosenberg
2004 Zweigelt Haidacker
2005 Rubin Carnuntum
2004 Eisenbach
2003 Cuvée Lukas
2002 Cuvée Lukas
2001 Welschriesling
Trockenbeerenauslese



2004

Niederösterreichischer Landessieger
Bundessieger

2002 Zweigelt Haidacker

2002

Niederösterreichischer Landessieger
Bundessieger
Sortensieger bei der Falstaffprämierung

2000 Rubin Carnuntum
2000 Zweigelt Haidacker
2000 Merlot

1993

Falstaffsieger

1992 Blaufränkisch

1989

Landessieger

1988 Cabernet Sauvignon



Vertriebspartner

Österreich:

Wien

Alpe Adria Weinhandlung
Am Hof 11
A-1010 Wien
Tel.: +43/1/535 16 55
info@weinamhof.at
www.weinamhof.at

VINOE
Piaristengasse 35
A-1070 Wien
Tel.: +43/1/02 09 61
www.vinoe.at

Niederösterreich

Bittermann
Abt Bruno Heinrich-Platz 1
A-2464 Göttlesbrunn
Tel.: +43/2162/811 55
info@bittermann-vinarium.at
www.bittermann-vinarium.at

EURO-SPAR Bruck/Leitha
Eco Plus Park 4. Straße
A-2460 Bruck/Leitha
Tel.: +43/2162/629 21

Der Jungwirth
Landstraße 36
A-2464 Göttlesbrunn
Tel.: +43/2162/8943
info@derjungwirt.at
www.derjungwirt.at

Oberösterreich

Hans Rakob
Wagau 14
A-4644 Scharnstein
Tel.: +43/664/310 40 82

Steiermark

Robert Schönfelder
Industriestraße 71
A-8720 Knittelfeld
Tel.: +43 3512/690 63



Salzburg

AGM C&C Abholmärkte GmbH
Lamprechtshausener Bundesstraße 6
A-5101 Bergheim bei Salzburg
Tel.: +43/662/45 06 08
agm.office@agm.at
www.agm.at

Kärnten

Alpe Adria Weinhandlung GmbH
Florian-Gröger-Straße 20
A-9020 Klagenfurt
Tel.: +43/463/42 07 49
office@alpeadria-weindepot.com
www.alpeadria-weindepot.com

Tirol

Willi Schreier
Bingeshofweg 5
A-6405 Oberhofen
Tel.: +43/650/480 36 52

Vorarlberg

Familie Bachmann
Dr. Häfelstraße 2
A-6845 Hohenems
Tel.: +43/5576/748 84

Familie Konzett
Sebastian-Kneipp-Straße 29A
A-6800 Feldkirch
Tel.: +43/5522/820 18

Familie Meusbürger
Gebhart Schwärzler Straße 5
A-6858 Schwarzach
Tel.: +43/5572/582 05

Familie Sinz
Roßhag 857
A-6863 Egg
Tel.: +43/5512/44 75 oder 3333

Familie Theußl
Fischergasse 2
A-6971 Hard
Tel.: +43/5574/758 25



Schweiz

TRAVINO AG
Greti Wittwer-Bergler
Hofstätterweg 6
CH-4542 Luterbach
Tel.: +41/32/682 03 35
info@travino.ch
www.travino.ch

Deutschland

Weinkontor Roberto Gavin
Daniel Kroll
Neustadt 16
D-24939 Flensburg
Tel.: +49/461/287 73
info@robertogavin.de
www.robertogavin.de

Japan

Alcotrade Trust Japan Inc.
Max W. Petitjean
Futaba 4-13-12, Shinagawa-Ku
JP-Tokyo 142-0043
Tel.: +81/3/57 02 06 20
sales@alcotrade.com
www.alcotrade.com



Pressekontakt:

Geschmacksache

Marketing für Genussprodukte
Pressekontakt: Sabine Winkler
Siebensterngasse 52/10
1070 Wien
Tel.: +43/1/236 26 64
s.winkler@geschmack-sache.at
www.geschmack-sache.at

Fotocredits Weingut MARKO: Herbert Lehmann

Fotocredits Flaschenfotos: Josef Schauer-Schmidinger

Abdruck honorarfrei