



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



## Markus Altenburger weiß 2018. Bio.

Promenadenmischung. Maische. Beton. Holz.

Verschnitt von regionalen Trauben von alten Reben.

Low-intervention – geringer Schwefelzusatz und unfiltriert.

### Persönliches

Name	Markus Altenburger weiß.
Jahrgang	2018.
Herkunft	Jois.
Rebsorte	Sauvignon Blanc. Muscat Ottonel. Traminer. Neuburger. Grüner Veltliner. Welschriesling.
Genre	Naturnah   Verspielt.

### Werdegang

Ernte	Anfang September 2018.
Maischestandzeit	2 bis 10 Tage.
Gärung	2 Wochen   Holz und Betonei.
Reifung	1 Jahr   gebrauchten 225l Eichenfass.

### Im Glas

Aussehen	Intensives gelb-orange   Trübung.
Geruch	Floral   Holunderblüte   Limette   Kräuterwürze.
Geschmack	Dezente Gerbstoffe   saftig   Steinobst   Zitrone.
Gemeinsam mit	Asiatische Küche. Innereien. Gemüse mit intensiven Gewürzen.

### Wissenswertes

Alkoholgehalt	12,5%
Säure	5,3g/l
Zucker	1,0g/l
Biologisch.	Bio.
Trinkvergnügen	2020-2035