



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Markus Altenburger Rot 2017. Leithaberg DAC. BIO.

Unsere Vereinigung der besten Kalk- und Schieferlagen am Leithaberg.

Persönliches

Name	Markus Altenburger Rot.
Jahrgang	2017.
Herkunft	Jois Bergschmallister & Hackelsberg.
Terroir	Kalk & Schiefer.
Rebsorte	Blaufränkisch.
Genre	Reflexion Leithabergs Charmant.

Werdegang

Ernte	Handlese Oktober 2017.
Maische	60% ohne 40% mit Stilgerüst.
Gärung	Spontangärung 500l Eichenfass.
Reifung	20 Monate 500l Eichenfass.
Füllung	minimaler Schwefelzusatz Mai 2019.

Im Glas

Aussehen	Mittleres rubinrot.
Geruch	Intensiv dunkelbeerig Zitrone.
Geschmack	Kirsche filigrane Würze anhaltende Länge Frische und Mineralik.
Gemeinsam mit	Sonntagsbraten. Feine Pasteten & Charcuterie. Schwammerlgerichte. Gemüseragout.

Wissenswertes

Alkoholgehalt	12,5%.
Säure	5,5 g/l.
Zucker	1 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Bio.
Trinkvergnügen	2019 – 2030.