



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria

Markus Altenburger weiß - prickelnd. BIO.

Maische | Beton | natürliche methode traditionelle.

Persönliches

Name	Markus Altenburger weiß - prickelnd.
Jahrgang	2018/19.
Herkunft	Jois.
Terroir	Kalk & Schiefer.
Rebsorte	Grüner Veltiner Chardonnay Neuburger Muskat Ottonel Traminer Welschriesling.
Genre	Sprudel Verrückt.

Werdegang

Ernte	Handlese August 2018.
Maischestandzeit	Bis zu 7 Tage.
Gärung	1. Gärung Beton und gebrauchtes Holz 2. Gärung in der Flasche mit Muskat Ottonel Most.
Reifung	12 Monate gebrauchtes Holz 6 Monate Flasche.
Füllung	August 2020

Im Glas

Aussehen	trüb gelborange.
Geruch	Rosen Limette Kräuter.
Geschmack	erfrischende Säure eleganter Körper floral und frisch.
Gemeinsam mit	Asiatische Gerichte. diverse Salate. Freunden auf der Terasse.

Wissenswertes

Alkoholgehalt	12,5 %.
Säure	5,3 g/l.
Zucker	2,1 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Ja.
Trinkvergnügen	2020 - 2025.