



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Jungenberg Chardonnay 2018. Leithaberg DAC. BIO.

„Weiße Burgunder dienten diesem Wein ursprünglich als Vorbild. Eigenständig ist er wegen des mineralischen Bodens und unserer interventionsarmen Weinbereitung.“

Persönliches

| | |
|----------|--------------------------------------|
| Name | Jungenberg Chardonnay. |
| Jahrgang | 2018. |
| Herkunft | Jois Jungenberg. |
| Terroir | Glimmerschiefer kalkhaltiger Lehm. |
| Rebsorte | Chardonnay. |
| Genre | Unvergesslich Individuell. |

Werdegang

| | |
|------------------|----------------------------------------------|
| Ernte | Handlese August 2018. |
| Maischestandzeit | 24 Stunden gerebelt ohne Stilgerüst. |
| Gärung | Spontangärung 1.100l Eichenfass & Betonei. |
| Reifung | 14 Monate 1.100l Eichenfass & Betonei. |
| Füllung | minimaler Schwefelzusatz Jänner 2020. |

Im Glas

| | |
|---------------|---------------------------------------------------------------|
| Aussehen | Mittleres Goldgelb. |
| Geruch | Klar reifer Pfirsich Limette. |
| Geschmack | Mineralik Fein Burgundisch-kühler Körper langer Abgang. |
| Gemeinsam mit | Geflügel & Fisch. Pasta & Paella. Gemüseragout. |

Wissenswertes

| | |
|------------------|--------------|
| Alkoholgehalt | 13,5%. |
| Säure | 5,4 g/l. |
| Zucker | 1 g/l. |
| Restzuckergehalt | Trocken. |
| Trinkvergnügen | 2020 – 2035. |