



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Jungenberg Chardonnay 2019. 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	2019.
Herkunft	Jois Jungenberg.
Terroir	Glimmerschiefer kalkhaltiger Lehm.
Rebsorte	Chardonnay.
Genre	Unvergesslich Individuell.

Werdegang

Ernte	Handlese August 2019.
Maischestandzeit	24 Stunden gerebelt ohne Stilgerüst.
Gärung	Spontangärung großen Eichenfass & Betonei.
Reifung	14 Monate großen Eichenfass & Betonei.
Füllung	minimaler Schwefelzusatz November 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	12,5%.
Säure	5,5 g/l.
Zucker	1,1 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Bio.
Trinkvergnügen	2021 – 2035 .