



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Markus Altenburger weiß - prickelnd. BIO.

Maische | Beton | natürliche methode traditionelle.

Persönliches

Name	Markus Altenburger weiß - prickelnd.
Jahrgang	2020/21.
Herkunft	Jois.
Terroir	Kalk & Schiefer.
Rebsorte	Grüner Veltiner Chardonnay Weißburgunder Muskat Ottonel Traminer Welschriesling.
Genre	Sprudel Verrückt.

Werdegang

Ernte	Handlese August 2020.
Maischestandzeit	Bis zu 7 Tage.
Gärung	1. Gärung Beton und gebrauchtes Holz 2. Gärung in der Flasche mit Welschriesling Most.
Reifung	12 Monate gebrauchtes Holz 6 Monate Flasche.
Füllung Degorgiert	Oktober 2021 Februar 2022

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 %.
Säure	5,3 g/l.
Zucker	1,5 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Ja.
Trinkvergnügen	2022 - 2024.