



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Markus Altenburger weiß 2021. Bio.

Promenadenmischung. Maische. Beton. Holz.

Sortenvielfalt von alten Reben.

Low-intervention – geringer Schwefelzusatz und unfiltriert.

Persönliches

Name	Markus Altenburger weiß.
Jahrgang	2021.
Herkunft	Jois.
Rebsorte	Sauvignon Blanc Muskat Ottonel Traminer Grüner Veltliner Welschriesling.
Genre	Naturnah Seriös.

Werdegang

Ernte	September 2021.
Maischestandzeit	2 bis 10 Tage.
Gärung	spontan Holz und Betonei.
Reifung	8 Monate gebrauchtes 225l Eichenfass, großes Holz und Betonei.
Füllung	Unfiltriert minimaler Schwefelzusatz Mai 2022.

Im Glas

Aussehen	Frisches intensives gelb Trübung.
Geruch	Floral Holunderblüte Limette Kräuterwürze.
Geschmack	Dezente Gerbstoffe saftig Steinobst Zitrone.
Gemeinsam mit	Asiatische Küche. Innereien. Gemüse mit intensiven Gewürzen.

Wissenswertes

Alkoholgehalt	12,5%
Säure	5,3g/l
Zucker	1,0g/l
Biologisch.	Bio.
Trinkvergnügen	2022-2032