



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



## Jungenberg Chardonnay 2021. 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	2021.
Herkunft	Jois   Jungenberg.
Terroir	Glimmerschiefer   kalkhaltiger Lehm.
Rebsorte	Chardonnay.
Genre	Unvergesslich   Individuell.

### Werdegang

Ernte	Handlese   August 2021.
Maischestandzeit	24 Stunden   gerebelt ohne Stilgerüst.
Gärung	Spontangärung   großen Eichenfass & Betonei.
Reifung	14 Monate   großen Eichenfass.
Füllung	minimaler Schwefelzusatz   November 2022.

### 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	13,0%.
Säure	5,9 g/l.
Zucker	1,0 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Bio.
Trinkvergnügen	2022 – 2037 .