



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria



Neuburger betont 2022. Bio.

Verzicht von Zusätzen | minimaler Eingriff. Im Beton-Ei gereift.

Persönliches

Name	Neuburger betont.
Jahrgang	2022.
Herkunft	Jois Gritschenberg & Buschenberg.
Terroir	Kalk & Schiefer.
Rebsorte	Neuburger.
Genre	Präzise Minimalistisch.

Werdegang

Ernte	Handlese August 2022.
Maischestandzeit	4 Tage gerebelt ohne Stilgerüst.
Gärung	Spontangärung Betonei.
Reifung	7 Monate Betonei.
Füllung	Unfiltriert minimaler Schwefelzusatz Ende März 2022.

Im Glas

Aussehen	unfiltriert Goldgelb.
Geruch	klar Limette Pfirsich Feuerstein.
Geschmack	Steinobst dicht lebendige Säure langer Abgang.
Gemeinsam mit	Gebackenes der österreichischen Küche. Roher Fisch Sushi. Frische & knackige Salate. Orientalisch Gewürztes.

Wissenswertes

Alkoholgehalt	11,5%.
Säure	6 g/l.
Zucker	1 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Bio.
Trinkvergnügen	2023 – 2033