

# ALTENBURGER MARKUS

## ALTENBURGER WEISS

### ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Altenburger Markus</b>
Traubensorte(n):	Grüner Veltliner, Traminer, Welschriesling, Neuburger
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Helles getrübbtes Bernstein, Orangereflexe. Kandierte Orangenzesten, ein Hauch von Dörrmarillen, feine Kräuterwürze. Mittlerer Körper, weisse Steinobstnuancen, zart nussige Komponente. Bleibt gut haften, zitroniger Touch im Finale.

#### *Empfehlung*

---

Zu rohem Fisch, Rohschinken, Pilzgerichten und geschmortem Gemüse sowie zur österreichischen Innereienküche.

#### *Produzent*

---

**Altenburger Markus** - Vinifiziert und ausgebaut werden alle Weine im Familienweingut in Jois, das mit seinen alten Gewölbekellern eine optimale Umgebung für saches, fokussiertes Weinmachen bietet, und wo sich die Weine in Ruhe durch jahrelange Lagerung vor allem in grossen Holzfässern und Barriques entwickeln können. Seit in der Kellerwirtschaft auf moderne Hilfsmittel wie Reinzuchtheferen oder übertriebene Kellertechnik verzichtet wird, ist es ihnen gelungen, das Terroir noch konkreter herauszuarbeiten. Voraussetzung dafür: die Weingärten. Ihnen gilt die höchste Aufmerksamkeit, schonende Bearbeitung, geschlossene Böden und niedrigste Erträge. Die jährliche Produktionsmenge beträgt weniger als 50 000 Flaschen bei einer Gesamtfläche von knapp 15 Hektaren. Sämtliche Weingärten befinden sich in Jois und werden von Hand gelesen.