

ALTENBURGER MARKUS BLANK ZERO DOSAGE ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Altenburger Markus
Traubensorte(n):	Chardonnay, Welschriesling, Grüner Veltliner, Traminer
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage:	0
Ausschenktemperatur:	8-10°C
Auszeichnungen:	A la Carte 93 / 100 Falstaff 93 / 100

Die Multicuvée aus weissen Rebsorten von kalkigen Böden wurde gemischt, nach ein paar Tagen abgepresst, im grossen Holz vergoren und ein Jahr ohne Schwefelzusatz ausgebaut. Es zählt die ÜBERSCHÄUMENDE Trockenheit. Nach 30 Monaten auf der Flasche war der Sekt reif fürs Degorgieren und präsentiert sich glockenklar und elegant. Traditionelle Flaschengärung Ungefiltert und blitzblank ohne Dosage 30 Monate auf der Hefe

Empfehlung

Als Aperitif, zu feiner Gemüseküche, leichten Fischgerichten. Ein Sekt für Puristen ohne Dosage!

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 Reinzuchthefen 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.