

ALTENBURGER MARKUS EN GARDE! ROSÉ ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Altenburger Markus
Traubensorte(n):	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-12°C

Ein etwasa anderer Rosé! Spannend und trinkanimierend. Von Hand gelesen, direkt gepresst, spontan vergoren, unfiltriert und minimaler Schwefelzusatz. Unfiltriert, helles Kirschrot. Rote und dunkle Beeren, Zitrus und Kräuter. Frisch, Kirsche, Salzig und Mineralisch.

Empfehlung

Sommersalate, geschmortes Gemüse; österreichische 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 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.