

# ALTENBURGER MARKUS JOIS (BF/CS/ME) ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Jahrgang:	2012
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Altenburger Markus</b>
Traubensorte(n):	Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°C
Auszeichnungen:	Falstaff 94 / 100

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchig, ein Hauch von Zedernholz und Vanille, dunkles Beerenkonfit unterlegt, Kirschen und Nougat klingen an. Saftig, zarte rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Cassis, präsent, gut integriertes Tannin, zeigt Länge, ein kraftvoller Speisenbegleiter.

## *Empfehlung*

---

Passend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Grilladen & Wildgeflügel, Pasta & Risottogerichte, Weich und Hartkäse

## *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.