

# ALTENBURGER MARKUS NEUBURGER BETONT ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Jahrgang:	2018
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Altenburger Markus</b>
Traubensorte(n):	Neuburger
Alkoholgehalt:	11.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°C
Auszeichnungen:	Falstaff 95 / 100

Falstaff Naturwein des Jahres 2019 Helles, trübes Bernstein, Orangereflexe. Nuancen von Orangenblüten, tabakig, mineralischer Touch, gelbe Fruchtnuancen. Saftig, feine nussige Note, zartes Rancio, frisch strukturiert, etwas vom Gerbstoff überlagerte Frucht.

## *Empfehlung*

---

Passend zu hellem Fleisch und Wildgeflügel, geschmortem Gemüse, Risotto und Pastagerichten, mildem Hart- und Weichkäse.

## *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.