

# ALTENBURGER MARKUS ROSÉ PRICKELND ZERO MARKUS ALTENBURGER ALTENBURGER MARKUS, JOIS



Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Altenburger Markus</b>
Traubensorte(n):	Blafränkisch, Zweigelt
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	8-10°C
Auszeichnungen:	Falstaff 89 / 100

Die Cuvée aus Zweigelt und Blafränkisch wurde spontanvergoren, ein halbes Jahr auf der Feinhefe gereift und dann nach der traditionellen Flaschengärmethode vervollkommen. Nach 27 Monaten auf der Flasche war der Sekt reif fürs Degorgieren und präsentiert sich glockenklar und elegant. Traditionelle Flaschengärung Ungefiltert und blitzblank ohne Dosage 27 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.