

# Markus Altenburger.Rot 2014

„Diese Trauben waren Helden!“ Jungenberg und Gritschenberg zur filigranen Lagencuvée ausgebaut.



<i>Rebsorten:</i>	100% Blaufränkisch
<i>Beschreibung:</i>	Fruchtbetonter Stil, intensive Kirschfrucht, leichtfüßig und animierend mit fein gewobenem Tannin. Kirsche und Schwarztee. Jede Menge Mineralik bei höchstem Trinkvergnügen.
<i>Temperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Geschmortes, Sonntagsbraten, Charcuterie, Pilzgerichte und geschmortes Gemüse.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Mitte Oktober geerntet und teilweise samt Stilgerüst im Holzgärständer spontan vergoren. Nach einer 6monatigen Lagerung in 500 Liter Fässern wurde der Wein weitere 12 Monate in großem Holz gereift. Ohne Filtration und mit minimaler Schwefelgabe abgefüllt im Juni 2016 gefüllt.
<i>Alkohol:</i>	12,5 Vol%
<i>Zucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,5 g/l
<i>Jahrgang:</i>	Hagel und sintflutartige Regenfälle Ende Juli beendete die Hoffnung auf einen ertragreichen Jahrgang. Die Weine waren zart und extrem fein fruchtig. Bei längere Flaschenlagerung zeigt sich nun auch das Potential des unterschätzen Jahrgangs.
<i>Boden:</i>	Die Trauben stammen aus den verhagelten Lagen Gritschenberg (Leithakalk) und Jungenberg (Glimmerschiefer).