

Markus Altenburger. Weiß 2015

„Eine Burgenländische Promenadenmischung, wie es sie schon zu Urgroßvaters Zeiten hätte geben können.“



<i>Rebsorten:</i>	55% Grüner Veltliner 20% Traminer 15% Welschriesling 10% Neuburger
<i>Beschreibung:</i> <i>Zitat Peter Moser</i> <i>Falstaff</i>	Helles getrübbtes Bernstein, Orangereflexe. Kandierte Orangenesten ein Hauch von Dörrmarillen, feine Kräuterwürze. Mittlerer Körper, weiße Steinobstnuancen, zart nussige Komponente, bleibt gut haften, zitroniger Touch im Finale.
<i>Temperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Roher Fisch, Rohschinken, Pilzgerichte und geschmortes Gemüse; Österreichische Innereienküche.
<i>Vinifikation:</i>	Der Grüne Veltliner wurden nach 12h auf der Maische im Beton Ei vergoren und im Holz ausgebaut. Traminer, Neuburger und Welschriesling auf der Maische angegoren und danach ins 500er Holzfass zur Reifung gelegt. Der Wein wurde bis zur Füllung im Mai 2016 nicht geschwefelt und um lagerfähig zu sein mit einem Teil seiner Feinhefe unfiltriert abgefüllt.
<i>Alkohol:</i>	12,5 Vol%
<i>Zucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,5 g/l
<i>Bewertungen:</i>	92 Punkte Falstaff