

## Markus Altenburger. Rot 2016



„Diese Trauben waren Helden!“ Hackelsberg und Bergschmallister überstanden den Frost

- Rebsorten:* 100% Blaufränkisch
- Beschreibung:* Fruchtbetonter Stil, intensive Kirschfrucht, leichtfüßig und animierend mit fein gewobenem Tannin. Kirsche und Schwarztee. Jede Menge Mineralik und zarte Reduktion bei höchstem Trinkvergnügen.
- Temperatur:* 14 – 16°C
- Speiseempfehlung:* Sonntagsbraten, Charcuterie, Pilzgerichte und geschmortes Gemüse
- Vinifikation:* Die Trauben wurden Anfang Oktober geerntet und teilweise samt Stilgerüst im Holzgärständer spontan vergoren. Nach einer 18monatigen Lagerung in 500 Liter Fässern wurde der Wein ohne Filtration und mit minimaler Schwefelgabe Juni 2018 abgefüllt.
- Alkohol:* 12,5% Vol.
- Zucker:* 1 g/l
- Säure:* 5,5 g/l
- Jahrgang* Durch den warmen März begann der Austrieb im Jahr 2016 sehr früh. Die Erwartungen waren hoch, als ende April 3 Frostnächte rund um den Vollmond ca die Hälfte der Ernte ruinierten. Die Qualität der verbliebenen Trauben war extrem hoch und der Jahrgang brachte zarte und extrem fein fruchtige Weine hervor.
- Boden* Die Trauben stammen aus den Lagen Bergschmallister (Leithakalk) und Hackelsberg (Glimmerschiefer)