

Markus Altenburger. weiß 2017 BIO

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



Rebsorten: Grüner Veltliner, Traminer, Neuburger, Sauvignon Blanc, Muskat Ottonell

Beschreibung: Helles getrübbes Bernstein, ausgeprägte Aromatik von Orangenzenen. Rosenblüten, Steinobst und leichter Kräuterwürze. Mittlerer Körper, Steinobst zart nussige Komponente, zitronig und mit schöner Länge

Zitat Peter Moser Falstaff

Temperatur: 14 – 16°C

Speiseempfehlung: Roher Fisch, Rohschinken, Pilzgerichte und geschmortes Gemüse; Österreichische Innereienküche

Vinifikation: Der Grüne Veltliner wurden nach 12h auf der Maische im Beton Ei vergoren und im Holz ausgebaut. Traminer, Neuburger und Welschriesling auf der Maische vergoren und danach ins 500er Holzfass zur Reifung gelegt. Sauvignon Blanc und Muskat Ottonell wurden gemeinsam gelesen, zusammen auf der Maische vergoren und zur Reifung in 225l Fässer gefüllt. Der Wein wurde bis zur Füllung im Mai 2016 nicht geschwefelt und um lagerfähig zu sein mit einem Teil seiner Feinhefe unfiltriert abgefüllt.

Alkohol: 12 vol%

Zucker: 1 g/l

Säure: 5,3 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.