



Weingut Markus Altenburger.

Jois | Burgenland | Austria

## Neuburger betont. 2018 | bio.

Verzicht von Zusätzen | minimaler Eingriff.

Puristisch.

### Persönliches

Name	Neuburger betont.
Jahrgang	2018.
Herkunft	Jois   Gritschenberg & Buschenberg.
Terroir	Kalk & Schiefer.
Rebsorte	Neuburger.
Genre	Verspielt   Abenteuerlich.

### Werdegang

Ernte	Handlese   August 2018.
Maischestandzeit	72 Stunden   gerebelt ohne Stilgerüst.
Gärung	Spontangärung   Betonei.
Reifung	Sechs Monate   Betonei.
Füllung	Unfiltriert   minimaler Schwefelzusatz   April 2019.

### Im Glas

Aussehen	Unfiltriert   Goldgelb.
Geruch	Klar   Nuss   Pfirsich   Feuerstein.
Geschmack	Mineralik   dicht   lebendige Säure   langer Abgang.
Gemeinsam mit	Gebackenes der österreichischen Küche. Roher Fisch   Sushi. Frische & knackige Salate. Orientalisch Gewürztes.

### Wissenswertes

Alkoholgehalt	13%.
Säure	6 g/l.
Zucker	1 g/l.
Restzuckergehalt	Trocken.
Biologisch	Bio.
Trinkvergnügen	2019 – 2024.