



NEUBURGER BETONT MARKUS ALTENBURGER

Markus Altenburger.

 Markus Altenburger

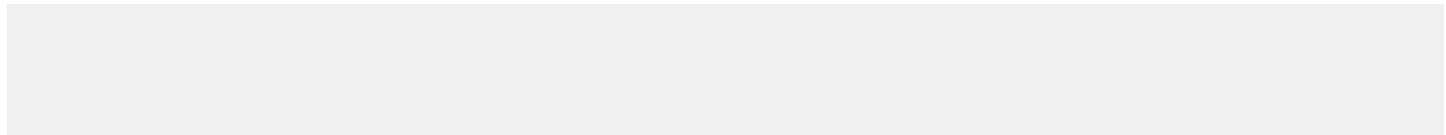
 Österreich
Weinbauregion Weinland

 Neuburger

ARTIKELBESCHREIBUNG

Verzicht von Zusätzen | minimaler Eingriff

Name Neuburger betont.
 Jahrgang 2021.
 Herkunft Jois | Gritschenberg & Buschenberg.
 Terroir Kalk & Schiefer.
 Rebsorte Neuburger.
 Genre Präzise | Minimalistisch.
 Werdegang
 Ernte Handlese | September 2021.
 Maischestandzeit 4 Tage | gerebelt ohne Stilgerüst.
 Gärung Spontangärung | Betonei.
 Reifung 6 Monate | Betonei.
 Füllung Unfiltriert | minimaler Schwefelzusatz | Februar 2022.
 Im Glas
 Aussehen unfiltriert | Goldgelb.
 Geruch klar | Limette| Pfirsich| Feuerstein.
 Geschmack Steinobst | dicht| lebendige Säure| langer Abgang.
 Gemeinsam mit
 Gebackenes der österreichischen Küche.
 Roher Fisch | Sushi.
 Frische & knackige Salate.
 Orientalisch Gewürztes.
 Wissenswertes
 Alkoholgehalt 11,5%.
 Säure 5,0 g/l.
 Zucker 1 g/l.
 Restzuckergehalt Trocken.
 Biologisch Bio.
 Trinkvergnügen 2022 – 2032



FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

ANALYSE

Alkoholgehalt 11.5 %Vol

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer AT-BIO-402

EAN Flasche / EAN Karton 9120051724517
9120051723060

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Markus Altenburger GmbH
7093 Jois