



Markus Altenburger Blaifränkisch 'Gritschenberg' 2015

RED WINE - SPICY | POWERFUL | WILD

RODE KRIJTKRACHT

De wijn is donker robijnrood met een violet rand. Het aroma is intens, aantrekkelijk en complex: kruiden, bramen, rode bessen en lichte toast wisselen mekaar af. De krijtmineraliteit zorgt voor fraîcheur. De tannines zijn aanwezig maar heel mooi verweven. In de finale merk je de ouderdom van de stokken en de hand van wijnmaker. Lang, intens, fluwelig en zacht. Betere Blaifränkisch vind je niet!

WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT



ASSEMBLAGE
Blaifränkisch



BODEM
Kalksteen "Leithakalk"



HOOGTE WIJNGAARD
180m

Manuele oogst en vinificatie in grote open houten vaten. De wijn rijpt 24 maanden in eiken vaten van 500 liter. Eigenlijk is het vinificatieproces erg simpel maar enkel de grote wijnmakers weten hoe je zonder toeters en bellen grote wijn maakt.

TIPS OM TE GENIETEN



FOOD PAIRING
Gegrild rood vlees, eend of wild



SERVEERTEMPERATUUR
16 - 20°C



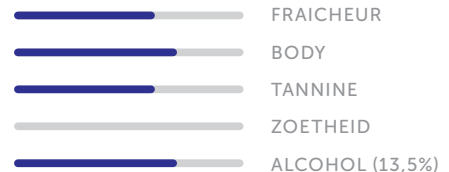
WIJNGLAS
Jancis Robinson: één glas voor alles



BEWAARPOTENTIEEL
Kan je best drinken voor: 2027

"Gritschenberg vineyards are covered with pure Limestone called "Leithakalk". Our oldest plot of Blaifränkisch there has been planted at the beginning of the 70s by my grandfather. the word "Gritsch" is an old East Austrian expression for hamster, but it has also been used as a nickname for kids."

WIJNPROFIEL



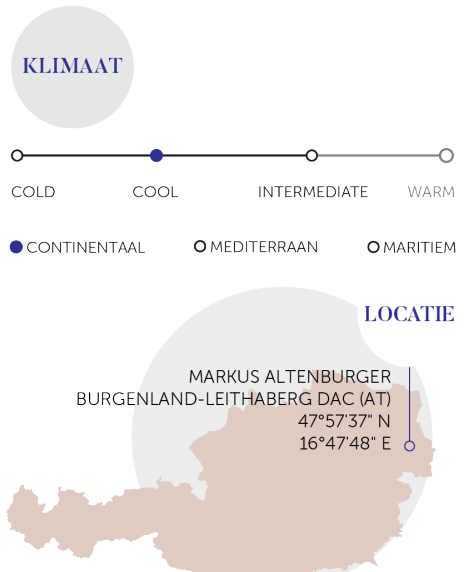
Markus Altenburger

OOSTENRIJK | BURGENLAND | LEITHABERG

'WIJNIG' WERK VOOR MARKUS ALTENBURGER

Markus geeft graag toe dat hij in zijn Oostenrijkse wijngaarden zo weinig mogelijk doet: hij laat zijn druiven al het werk opknappen. Zo moeten de wortels van de wijnstokken zich steeds dieper in de schrale flanken van de Leithaberg zwoegen op zoek naar voedsel. Ook tijdens rijping en gisting laat Markus al het werk aan de druiven. Het resultaat is doodeerlijk.

“Onze wijngaarden zijn verdeeld over zo'n 30 kleine percelen op de Leithaberg. Dat maakt het werk extra arbeidsintensief, maar anderzijds laat het ons toe te werken met verschillende bodems en klimaatblootstellingen.”



WIJN-WEETJES

- Zijn single vineyard-wijnen behoren elk jaar tot de top van Oostenrijk
- Markus focust op Blaufränkisch met wondermooie resultaten tot gevolg
- Een ontdekking voor de explorators, dankzij durf en natuurlijke werking

VINETIQ SELECTION

Dit was het eerste wijnhuis in het Vinetiq-aanbod. Met zijn drive, experimenteerzin, buikgevoel en natuurlijke werkwijze zet Markus meteen de toon. Zijn wijnen vormen een mooi voorbeeld van nieuwe natuurlijkheid. In zijn eigen woorden: "not fruity or fancy".

VINETIQ