

Markus Altenburger Joiser Reben DEMI 2019

RED WINE - SMOOTH | SPICY | CHERRY



SERIEUX ZONDER BRANIE

Deze elegante Zweigelt dominante blend zit vol leven. Hij combineert elegantie met fruitconcentratie en lengte. In de aroma's zitten we bij de kersen en zwarte bessen, in de mond is hij sappig en door het vakkundig gebruik van hout zijn de krachtige tannines rond en aantrekkelijk. Heel toegankelijk maar tegelijkertijd serieus, een lekker glas.

WIJNGAARD, DRUIF EN AMBACHT



ASSEMBLAGE

65% Zweigelt, 30% Merlot en 5%
Blaufränkisch



BODEM

Kalkhoudende klei



HOOGTE WIJNGAARD

150m

Markus speelt met het ontstelen van druiven om fraîcheur te behouden. Elk jaar is dit anders en in dit klassieke jaar werd het percentage laag gehouden. 18 maanden op gebruikte houten vaten om de tannines te versmelten.

TIPS OM TE GENIETEN



FOOD PAIRING

Gegrild rood vlees, tapas en pasta



SERVEERTEMPERATUUR

13 - 16°C



WIJNGLAS

Jancis Robinson: één glas voor alles

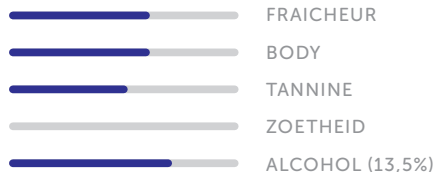


BEWAARPOTENTIEEL

Kan je best drinken voor: 2024

“Joiser Reben simply means the vines of Jois, which is the village where we live, work and create our wines. We believe the wine stands for the nonchalant Pannonian lifestyle along the Neusiedler See shores.”

WIJNPROFIEL



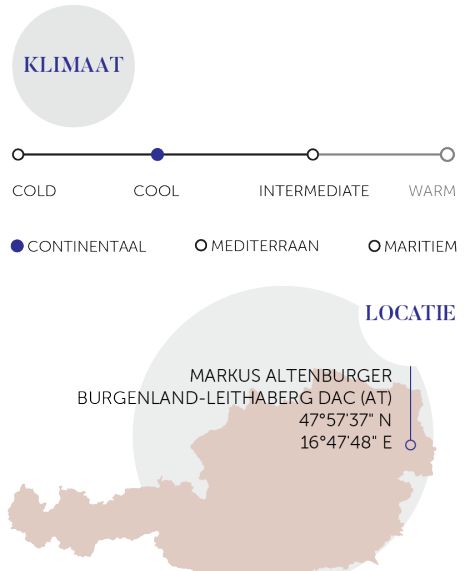
Markus Altenburger

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