

# Burgenland

## Anbaugebiet:

Vor einigen Millionen Jahren sah es rund um Jois aus wie in der Karibik. Das Urgestein des Leithabergs ragte nur an wenigen Stellen in Form von kleinen Inseln aus dem Urmeer und allerlei Algen, Korallen und sonstige Meeresbewohner belebten seine versunkenen Hänge. Als das Wasser langsam wich, hatten sich die Meeresbewohner in das verwandelt, was wir heute als „Leithakalk“ kennen und den Weinen ihre Mineralität und Salzigkeit verleiht. Kurz gesagt: Ab einer gewissen Seehöhe zeigt der Hügelzug sein Urgestein, von uns einfach als Schiefer bezeichnet, an den Hängen darunter hat man es mit Kalk zu tun und schließlich in der Ebene (an den Ausläufern) haben Wind und Wetter humusreiche Schichten abgetragen und in kalkhaltige Lehmböden verwandelt.

## Weingut Markus Altenburger:

Mit viel persönlichen Einsatz und Gefühl hat Markus Altenburger das Weingut innerhalb weniger Jahre zu einem international anerkannten und einem der spannendsten Betriebe am Leithaberg gemacht. Ein klarer Fokus auf interventionsarme Vinifikation in Kombination mit Trauben von den typischen Schiefer- und Leithakalkböden in Jois machen seinen Stil unverwechselbar. Die Paraderotweine des Weinguts bestehen aus Blaufränkisch. Als stilistisches Gegenstück erwähnenswert ist die kernige Cuvée »Altenburger«, in der Blaufränkisch auf Bordeauxrebsorten trifft. Ausgebaut werden eine leichtfüßige Variante von Kalkböden – bezeichnenderweise »Chardonnay vom Kalk« – und eine komplexe Lagen-Version aus der schieferdominierten Riede Jungenberg.

## Weinempfehlungen:

2017 Chardonnay vom Kalk	0.2l/0.75l	12.00/40.00
2017 Blaufränkisch vom Kalk	0.2l/0.75l	12.00/40.00

## Charakteristische Speisen aus der Region:

Spinatbackwerk mit Schwammerldip und kleinem Beilagensalat	12.00
In Bärlauch mariniertes Gamskaas mit Rhabarber und Cerealien	14.00
Lauwarme Lachsforelle mit Gurke und geselchtem Erdapfelsud	16.00