

## Weissburgunder 2021

Sorte: Weissburgunder  
Herkunft: Weinviertel  
Lage: Stadlweingarten/Fuchsenberg  
Boden: Verwitterungsboden/Sandboden  
Alter Rebstöcke: 20 Jahre  
Gärung/Ausbau: gekühlte Gärung in Edelstahltanks

Analyse:  
Alkohol: 13 Vol%  
Restzucker: 6 g / l  
Säure: 5,8 ‰

Beschreibung: hellgelbe Farbe,  
fruchtige Nase, nussiges Aroma erinnernd an Mandel und  
schwarze Nuss mit Anklängen von Marzipan, ausgewogenes  
Säurespiel

Serviervorschlag: Wir empfehlen ~10°C, dann bringt der Wein seine ganze  
Eleganz und Finesse zum Ausdruck.  
Ein hervorragender Speisenbegleiter, ganz besonders gut zu  
geräuchertem Fisch und Krustentieren des Meeres sowie  
Pastagerichten.

Trinkreife: 4 - 5 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss

