

Weissburgunder 2022

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

Analyse:
Alkohol: 12,5 Vol%
Restzucker: 6,5 g / l
Säure: 7 ‰

Beschreibung: hellgelbe Farbe,
fruchtige Nase, nussiges Aroma, in der Nase Mandel und
Anklängen von Marzipan, zartes und trotzdem volles Aroma
am Gaumen, 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

