

CARA

FEIN & BURGUNDISCH. EXOTISCHER KORB. KRÄUTERWIESE. HEFIG. MIT KNACKIGER STRUKTUR UND STRAFFER MINERALIK.- TROCKEN & *RückGRAT*



Bauch bekennt Farbe: GOLDGELB - VIOLETTGRÜN



JAHRGANG	2019
REBSORTE	65 % Bronner, 25 % Sauvignier Gris, 10% Weissburgunder
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
GROßLAGE	Steirisches Vulkanland Böden aus sandigen Lehmen, geringmächtige Schotterkörper als Unterlage, Ablagerung von Verwitterungsmaterial sowie von Ort zu Ort verschieden stark ausgeprägt vulkanische Beeinflussungen. Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Alte Riede, Steinriede & Eichholz
BODENBESCHAFFENHEIT	Lehmiger Schluff, schwach schottrig, humos
ALTER DER REBSTÖCKE	5 bis 35 Jahre
WERTE	12.5%vol :: SRE: 5,4g/l :: RZ: 1,6g/l :: 19°KMW
GÄRFÜHRUNG	Abgebeert, 40 Stunden Mazeration, Vorklärung durch Sedimentation, Spontangärung & Malolaktik im 600lt Eichenfass & Großholzfass
AUSBAU & LAGERUNG	Reifung im 600lt & Großholzfass, Luftsymbiose und Vollhefelager für 12 Monate, die restlichen Monate bis zur Füllung (L 47/20) auf der Feinhefe, ohne Schwefelgabe & ohne Filtration gefüllt
TRINKTEMPERATUR	11°C und auch darüber
LAGERPOTENZIAL	bei idealer Lagerung bis 2030
SPEISEEMPFEHLUNG	Elegant burgundische Cuvée für jede Speise, Moment oder Anlass, welcher nach einem charmanten Burgunder bittet. Des Weiteren erleichtern Allrounder dem Genießer und kurz angehängtem Fachpersonal die Entscheidungsfindung sowie Empfehlungssicherheit.

