

WEISSBURGUNDER

Zertifiziert – Biodynamisch - Vegan
meisterlich handwerkliche Erzeugnisse
vom Demeterbetrieb

SAFTIG & ANREGEND: VERWOBENE BLÜTENAROMATIK, KNACKIGER APFEL,
QUITTENSCHUTNEY, HASSELNUSS, VIELSEITIGER SPEISENBEGLEITER
TROCKEN & ELEGANCE



Bauch bekennt Farbe: STROHGELB - GELB



| | |
|------------------------------|---|
| JAHRGANG | 2016 |
| REBSORTE | Weißburgunder (Pinot Blanc) |
| WEINBAUGEBIET | 100% Österreich, 100% Bio |
| GROßLAGE | Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen. |
| RIEDEN | tiefgründige, kalkfreie, mittelgründige Böden aus tertiären Sedimenten, unten sandiger Schluff, Schotterinseln samt Eisen-Mangankonkretionen |
| ALTER DER REBSTÖCKE | 10 bis 25 Jahre |
| WERTE | 11,7%vol. :: SRE: 5,1 g/l :: RZ: 0,7 g/l :: KMW 18.5° |
| GÄRFÜHRUNG | gemächliche Spontane Vergärung im Großholzfass |
| AUSBAU & LAGERUNG | langer Hefekontakt und Ausbau im Großholz verleiht Charme und Freude |
| TRINKTEMPERATUR | 10°C |
| LAGERPOTENZIAL | bei idealer Lagerung bis 2022 |
| SPEISENEMPFEHLUNG | Tausendsassa zu Speisen vielfältiger Art, gebratenes Kaninchen, steirisches Wurzelfleisch, Süßwasserfische & Gemüsegarten, tiefe Einblicke ...vorzügliche Ausblicke ...hält gelungene Augenblicke fest |

