

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	2017
REBSORTE	Weißburgunder (Pinot Blanc)
WEINBAUGEBIET	Vulkanland Steiermark
GROßLAGE	Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Am Rosenberg: tiefgründige, kalkfreie, mittelgründige Böden aus tertiären Sedimenten, unten sandiger Schluff, Schotterinseln samt Eisen- Mangankonkretionen
ALTER DER REBSTÖCKE	22 Jahre
WERTE	12%vol. :: SRE: 4,6 g/l :: RZ: 0,9 g/l :: KMW 17.5°
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 2023
SPEISENEMPFEHLUNG	Tausendsassa zu Speisen vielfältiger Art, gebratenes Kaninchen, steirisches Wurzelfleisch, Süßwasserfische & Gemüsegarten, tiefe Einblicke ...vorzügliche Ausblicke ...hält gelungene Augenblicke fest

