

Weissburgunder



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	100% Weissburgunder
Alkohol:	12 % vol.
Säure:	6,3 g/l
Restzucker:	7,9 g/l
Rieden:	Auflangen
Boden:	Tschernosem aus Löss
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	alkoholische Gärung im Stahltank bei 15°C
Ausbau:	3 Wochen auf der Feinhefe
Flaschenfüllung:	Jänner 2020
Trinktemperatur:	10-12°C
Trinkreife:	2020-2024, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passt zu Fisch, Gemüsegerichten, Spargel ,Süßwasserfisch
Auszeichnung:	

Beschreibung

Kräftiges Strohgelb.

Eine sehr feine Variante des Weissburgunders. mittelgewichtiger Körper, wunderbar ausbalanciert. Gut integrierte Säure

Zeigt in der Nase ein feines Mandelaroma gepaart mit zarten Zitrusnoten und dem Duft nach gelbem Apfel.

Fruchtig mit anhaltendem Aroma. Aufgrund einer reifen Erntegradation durchaus lagerfähig.

Passt zu diversen Vorspeisen, Gemüsegerichten, Spargel und gegrilltem Fisch weiteres zu gekochtem Rindfleisch. Ein sehr vielseitig einsetzbarer Speisebegleiter.