

Weißburgunder

Rebsorten: Ein kräftiger, vollmundiger und körperreicher Burgunder.

Lage: Wisboith

Böden: Lehmig & höherer Tonanteil

Vinifikation:

Qualität vor Quantität - nur die besten Trauben werden hier verarbeitet. 5 Monate auf der Vollhefe gelagert, im Stahltank gereift. Nach 18 Monaten gefüllt und mit Naturkork verschlossen.

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 20 ° KMW

Alkohol: 14.0000

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 4,4 g/l

Trinkreife: lagerfähig

Beschreibung:

Ein über 50 Jahre alter Weingarten in der Ried Wisboith liefert die Trauben für diesen typischen Vertreter seiner Sorte. Absolut geschmeidiges Mouthfeeling mit Tiefgang im Abgang.

Auszeichnung:

GOLD Thermenregion

Speisenbegleitung:

Hervorragend zu Wild und Rindfleisch; ein idealer Käsebegleiter.

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

Thermenregion DAC - Ried Wisboith