

Weißburgunder

Rebsorten: Vollmundig, kräftig, gut gereifter Weißburgunder.

Lage: Wisboith

Böden: Lehmig & höherer Tonanteil

Vinifikation:

Ausgewähltes Traubenmaterial mit hohem Reifegrad bildet die Basis für vollendeten Burgunder-Genuss. Unsere Burgunder bekommen Zeit - längere Lagerung auf der Vollhefe.

Erntedatum: Ende September

Erntegradation: 21° KMW

Alkohol: 14.0000

Säure: 5,2 g/l

Restzucker: 3 g/l

Trinkreife: bis 2029, lagerfähig

Beschreibung:

Exotische Noten von Banane bis Maracuja. Perfekte Flaschenreife, ein wahrer Genuss.

Auszeichnung:

Thermenregion DAC Trophy, Prämierungsweinkost Thermenregion

Speisenbegleitung:

Harmoniert sehr gut mit Wild & Wald, passt aber auch zu Klassikern der österreichischen Küche.

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Thermenregion DAC - Gebietswein