

WEIN - DATENBLATT

GRAUBURGUNDER 2022 ■

In Jahren wie 2022, in denen unsere alten Grauburgunderstöcke zu wahrer Höchstleistung anlaufen, wollen wir auch einen Weißwein im internationalen Format ausbauen. Kraftvoll und körperreich – der einzige Wermutstropfen, dass es so wenig davon gibt.

■ CHARAKTER

Dieser kraftvoll ausgebaute Grauburgunder besticht durch seine delikate spürbare Frische im Geschmack, saftig milde Fruchtsäureuntermalung und seine intensive Bernsteinfarbe. Vollmundig mit eleganter Struktur.

■ VINIFIKATION

Lese von Hand Anfang Oktober
Selektion im Weingarten
Gekühlte Maischestandzeit für 6 Stunden
Vergärung im Edelstahltank bei 18 °C
Auf der Feinhefe im 500 Liter Fass gereift
Abgefüllt im April 2023

■ GENUSSVOLL ZU

... deffigen Fischgerichten und weißen
Fleischgerichten.

HERKUNFT ■

25 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden
im Burgenland, Österreich

FAKTEN ■

100 % Grauburgunder
Alkohol: 14,5 % vol.
Säure: 6,1 g/l
Restzucker: 2,9 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 7 – 10 °C
Enthält Sulfite