



WAHRE WERTE WEISSBURGUNDER - BIO

Jahrgang: 2024
Rebsorte: Weißburgunder
Herkunft: Niederösterreich
Qualität: Qualitätswein

Boden: Der Gaisberg zählt zu den bekanntesten Lagen von Strass und dem gesamten Weinbaugebiet Kamptal. Eine Weinlage in Südexposition. Verwitterungsböden und Kristallingestein mit Braunerdeauflage überwiegen in dieser Lage. Im oberen Teil treten Glimmerschiefer- Verwitterungsböden auf, die für Riesling gut geeignet sind. Noch höher, am Gipfel des Berges, dominiert Urgestein. Hier wo es kühler und windiger wird als am Rest des Gaisbergs, gedeihen unsere Weißburgundertrauben.

Type: trocken

Trauben: 100% Weißburgunder von alten Rebstöcken

Vinifikation: vergoren im Stahltank, gelagert im 2.200 l Holzfass

Kostnotiz: Ein traditioneller und eleganter Vertreter der Weißburgunder. Helles Goldgelb, silberfarbene Reflexe. Zart floral unterlegte frische Birnenfrucht, ein Hauch von Ringlotten, Limettenzesten klingen an. Saftig, elegant, straffe Textur, feine Süße im Kern, etwas Blütenhonig im Abgang, bereits zugänglich, Sehr gutes Reifepotential und Lagerfähigkeit.

Alkohol: 13,0 % vol.

Restzucker: 4,6 g/l

Säure: 4,6 g/l

Trinktemperatur: 8° C

Lagerfähigkeit: bis 2030

Flaschengröße: 750 ml

Verschluss: Schrauber

Verpackung: 6er Karton

Trauben von Hand gelesen und selektioniert.