

Grauburgunder "Alte Reben - Ried Vierpatz" 2022

Im Geruch zart rauchige Anklänge nach Nuss und Vanille. Im Geschmack sind die Fruchtaromen wie Birne, Pfirsich und Maracuja dominant.

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank

Erntedatum: 1.10.2021
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 6,5 g/l
Restzucker: 7 g/l
Trinkreife: 2022 - 2031

Beschreibung:

Goldgelb mit silbernen Reflexen liegt dieser Grauburgunder im Glas. Zart-rauchige Anklänge nach Nuss, Kaffee und Vanille durchströmen die Nase. Dominant sind jedoch die Fruchtaromen von Birne, Apfel, Pfirsich und Maracuja. Er erfüllt den Mund und behält seine Energie bis ins Finale bei. Eine feine Mineralität und das ausgewogene Spiel von Frucht und zurückhaltender Säure stellen das i-Tüpfelchen dieses fantastischen Grauburgunders dar.

Auszeichnung:

AWC-Silber, Thermenregion Gold, NÖ-Gold

Speisenbegleitung:

Pasta, Geflügel und Fisch

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion