

## Weißburgunder 2023 Thermenregion DAC

Reifer gelber Apfel und Lindenblüten in der Nase. Feine Nuancen nach exotischen Früchten wie Maracuja und Melone am Gaumen

**Lage:** Lindberg

**Böden:** Der Boden ist ein kalkhaltiger Braunlehm aus mürbem Kalkmergel und altem Verwitterungsmaterial. Im Untergrund stehen Schotter und verfestigte Konglomerate des Wiener Beckens an.

**Vinifikation:**

maschinelle Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank, Feinhefelagerung

**Erntedatum:** Ende September

**Erntegradation:** 19° KMW

**Alkohol:** 13,5%vol

**Säure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 9 g/l

**Trinkreife:** 2024 - 2029

**Beschreibung:**

Im Glas präsentiert sich der Weißburgunder in einem wunderschönen Goldgelb mit silbernen Reflexen. Im Geruch erinnert er nach Honigmelone, Lindenblüten und reifem Kernobst. Am Gaumen widerspiegelt sich der Geruch. Doch dezente exotische Früchte machen diesen Weißburgunder noch runder. Die gut eingebundene Extraktsüße und seine harmonische Säurestruktur verleihen diesem Burgunder Balance und einen kräftigen Ausdruck

**Auszeichnung:**

Thermenregion Gold

**Speisenbegleitung:**

Gebratenes Kalbsrückensteak, kräftig gewürzte Speisen, durch seine Extraktsüße auch perfekt zu leichten Nachspeisen

**Verschluss:**

Drehverschluss

**Qualitätskennzeichnung:**

Qualitätswein

**Produktion:**

Nachhaltige Produktion