

Weißburgunder 2023 Thermenregion DAC Perchtoldsdorf

Charaktervoller fruchtiger Wein mit ausgeprägtem Terroir und mineralischer Finesse

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 und im großen Holzfass, Feinhefelagerung, jeden 3. Tag wurde die Feinhefe aufgerührt

Erntedatum: Anfang Oktober

Erntegradation: 19 ° KMW

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 5,3 g/l

Restzucker: 4,5g/l

Trinkreife: 2024 - 2029

Beschreibung:

Der WEIßBURGUNDER THERMENREGION DAC PERCHTOLDSORF präsentiert sich als ein charaktervoller Wein mit ausgeprägtem Terroir und mineralischer Finesse. Sein Ausbau verleiht ihm eine beeindruckende Struktur und Tiefe. Die Aromen sind subtil und nuancenreich, mit einem harmonischen Zusammenspiel von fruchtigen gelben Noten und mineralischer Eleganz. Dieser Weißburgunder überzeugt durch sein cremiges Mundgefühl und einer beeindruckenden Komplexität. Ein Wein, der die Charakteristik der Thermenregion in jedem Schluck widerspiegelt.

Speisenbegleitung:

Perfekt zur Französische Küche wie Quiches, Schalentiere, Wildgeflügel aber auch Pasta mit cremiger Pilzsauce passen zu diesem Wein

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion