

Grauburgunder 2023 Thermenregion DAC Perchtoldsdorf

Markante Mineralität, geprägt von einem einzigartigen Terroir, vielschichtig mit einer dezenten Kernobstnote

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Händische Ernte, Traubenschonende Verarbeitung, Ganztraubenpressung, kontrollierte Vergärung im Edelstahltank und im großem Holzfass, Feinhefelagerung, jeden 3. Tag wurde die Feinhefe aufgerührt

Erntedatum: Anfang Oktober
Erntegradation: 19 ° KMW
Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 5,5 g/l
Restzucker: 5 g/l
Trinkreife: 2024-2029

Beschreibung:

Der GRAUBURGUNDER THERMENREGION DAC PERCHTOLDSORF hat eine markante Mineralität, geprägt von einem einzigartigen Terroir. Sein breiter Charakter wird durch einen leicht holzausgebauten Stil ergänzt, der dem Wein eine zusätzliche Dimension verleiht. Die Aromen sind vielschichtig und harmonisch, mit einer gelungenen Balance zwischen fruchtigen Nuancen und dezenten Holznoten. Ein Genuss für Liebhaber von Weinen mit authentischem Terroirausdruck.

Auszeichnung:

Niederösterreich Gold

Speisenbegleitung:

Pasta, Geflügel und Fisch

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion