

## Grauburgunder 2024 Thermenregion DAC Perchtoldsdorf

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

**Lage:** Vierpatz  
**Böden:** warmer, sandiger Boden

### Vinifikation:

Die Trauben für diesen Wein wurden sorgfältig von Hand gelesen, um nur absolut gesundes und vollreifes Lesegut zu selektieren. Um die Frische und aromatische Vielfalt der Trauben zu bewahren, erfolgte die Verarbeitung besonders traubenschonend. Unmittelbar nach der Lese wurden die Trauben als ganze Trauben schonend gepresst (Ganztraubenpressung), um eine feine, klare Mostqualität zu erhalten. Die kontrollierte Vergärung erfolgte temperaturgeführt sowohl im Edeltank als auch in großen, neutralen Holzfässern, um die Fruchtigkeit und Komplexität gleichermaßen zu fördern. Im Anschluss reifte der Wein auf der Feinhefe. Diese wurde regelmäßig – jeden dritten Tag – aufgerührt (Bâtonnage), was dem Wein zusätzliche Struktur, Tiefe und Cremigkeit verleiht.

**Erntedatum:** Mitte September  
**Erntegradation:** 20 ° KMW  
**Säure:** 6 g/l  
**Restzucker:** 6 g/l  
**Trinkreife:** 2024-2030

### Beschreibung:

Der GRAUBURGUNDER THERMENREGION DAC PERCHTOLDSDORF 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.

### Speisenbegleitung:

Perfekt zu Fisch, Pasta, Lamm und Wildgeflügel

### Verschluss:

Drehverschluss

### Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

### Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“