

Ried Lindberg Weißburgunder Thermenregion DAC PERCHTOLDSDORF

Der Weißburgunder aus der Ried Lindberg steht für höchste Qualität und Herkunftscharakter. Kalkhaltige Böden sorgen für Frische, Struktur und feine Würze.

Lage: Lindberg
Böden: Kalkhaltige Böden sorgen für Frische, Struktur und feine Würze.

Vinifikation:

Der Ausbau erfolgte 12 Monate im kleinen Holzfass, begleitet von regelmäßiger Batonage.

Erntedatum: Mitte September
Erntegradation: 20 ° KMW
Alkohol: 14.5000
Säure: 5 g/l
Restzucker: 4 g/l
Trinkreife: 2025 - 2040

Beschreibung:

Der Ausbau erfolgte 12 Monate im kleinen Holzfass, begleitet von regelmäßiger Batonage. Das Ergebnis ist ein Weißburgunder mit Substanz und Tiefgang: elegante Noten von Marille und reifem Weingartenpfirsich; dezente Nussigkeit, feine Holz- und Hefewürze. Am Gaumen saftig, dicht und ausgewogen, mit cremiger Textur und langem Nachhall. Groß, ruhig und sehr harmonisch – ein Wein für besondere Momente.

Verschluss:

Naturkork

Qualitätskennzeichnung:

Thermenregion DAC Riedenwein

Produktion:

aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“