



WEINGUT MAGLOCK-NAGEL STRASS



Weindatenblatt

WEISSBURGUNDER
2017

Sorte:	Weißburgunder
Ried:	Hasel 70%, Point 30%
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	13,3 % vol
Restzucker:	5 g/l
Säure:	6,5 g/l
Lese:	5.10.2017 mit 19° KMW Handlese
Vergärung:	19°C
Ausbau:	Stahltank

Weinbeschreibung:

Helles Gelb. Zart nach Birne-Melone, mineralische Nuancen, feine Apfelfrucht, angenehmer Säurebogen, ein Klassiker!

Lage und Boden:

Der Riedennamen Hasel leitet sich von der Haselstaude ab, die hier häufig vorkommt und gutversorgte Böden liebt. Reiner Lössboden mit guter Wasserspeicherung, leicht nach Süden abfallend. Ideal für klassische Veltliner und Weißburgunder.

Speisenempfehlung:

Passt zu hellem Fleisch, Wok Gerichte, Meeresfrüchte und Spargel.