



WEINGUT MAGLOCK-NAGEL STRASS



Weindatenblatt

WEISSBURGUNDER HASEL 2017 RESERVE

Sorte:	Weißburgunder
Ried:	Hasel
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	14,4 % vol
Restzucker:	4,5 g/l
Säure:	6 g/l
Lese:	25.10.2017 mit 21° KMW Selektionierte Handlese
Vergärung:	19°C
Ausbau:	Stahltank 8 Monate auf der Feinhefe

Weinbeschreibung:

Helles Gelb, Silberreflexe. Reife Williamsbirne. Opulent mit Hauch Restsüße, gut integrierte Säure. Sicheres Reifepotential!

Lage und Boden:

Der Riedename 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:

Harmoniert gut mit Wildgeflügel und feinen Pasteten.