

WEISSBURGUNDER 2019

<i>Sorte:</i>	<i>Weissburgunder</i>
<i>Ried:</i>	<i>Hasel 70%, Point 30%</i>
<i>Gebiet:</i>	<i>Kamptal</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>13,4 % vol</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>2,4 g/l</i>
<i>Säure:</i>	<i>5,9 g/l</i>
<i>Lese:</i>	<i>27.09.2019 mit 19° KMW</i>
	<i>Handlese</i>
<i>Vergärung:</i>	<i>19°C</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Stahltank</i>

Weinbeschreibung:

Helles Gelb. Dieser Weissburgunder duftet zart nach Birne-Melone und hat Anklänge von kandiertem Apfel. Am Gaumen mineralische Nuancen und feine Apfelfrucht, umspannt von einem angenehmen Säurebogen.

Lage und Boden:

Der Rieden Name 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.

