

WEISSBURGUNDER RIED HASEL RESERVE 2020

<i>Sorte:</i>	<i>Weissburgunder</i>
<i>Ried:</i>	<i>Hasel</i>
<i>Gebiet:</i>	<i>Kamptal</i>
<i>Alkoholgehalt:</i>	<i>14,0 % vol</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>3,9 g/l</i>
<i>Säure:</i>	<i>6,5 g/l</i>
<i>Lese:</i>	<i>20.10.2020 mit 21° KMW</i> <i>Handlese</i>
<i>Vergärung:</i>	<i>19°C</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>50 % Stahltank</i> <i>50 % Barrique</i> <i>8 Monate auf der Feinhefe</i>

Weinbeschreibung:

Helles Gelb, Silberreflexe. Reife Williamsbirne. Am Gaumen opulent mit Hauch Restsüße und gut integrierte Säure. Sicheres Reifepotential!

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.

