

WEISSBURGUNDER KALK UND SCHIEFER 2021



Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Birne und Blütenhonig, Holzwürze, reifer Apfel, ein Hauch von Bergamotte, mit Kräuternoten unterlegt. Saftig, komplex, straff, feinwürzig, gut integrierte Säurestruktur, mineralisch, gelbe Frucht im Abgang, stoffiger Speisenbegleiter, wird von Flaschenreife profitieren.

| | |
|----------------------------|---|
| <i>Flaschenverschluss:</i> | Kork |
| <i>Rebsorte:</i> | Weißburgunder |
| <i>Jahrgang:</i> | 2021 |
| <i>Lagen/Böden:</i> | Eisenberg: Saybritz – Braunerde mit Felsanteilen, trockene Schieferböden Hannersdorf: Königsberg – Grünschiefer, Dolomit u. Kalkschiefer |
| <i>Alter der Reben:</i> | 20 bis 25 Jahre |
| <i>Lese/Ertrag:</i> | Mitte September 2021 / 35 hl pro ha |
| <i>Gärung/Ausbau:</i> | Vergärung in neuen und gebrauchten Barriquefässer |
| <i>Abfüllung:</i> | Jänner 2023 |

Analysewerte:

| | |
|------------------|-------------|
| Alkohol: | 14 % Vol. |
| Säure: | 5,5 g/l |
| Restzucker: | 1,7 g/l |
| Trinktemperatur: | 8-10° C |
| Trinkreife: | 2023 - 2034 |
| Flascheninhalt: | 0,75 L |