

## WEISSBURGUNDER *Ried Brunnthal*

<b>Jahrgang</b>	2019
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in der besten Lage von Fels am Wagram - Ried Brunnthal. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Unser Wein wird im Stahltank vergoren. Nach der Gärung bleibt der Jungwein für ca. 3 Monate auf der Feinhefe, die in den ersten Wochen immer wieder aufgerührt wird, sodass die Hefe in Schwebelage bleibt. Dieser Vorgang sorgt für eine würzige nussige Note.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 4,8 g / SRE: 5,8 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Fels am Wagram
<b>Ried</b>	Brunnthal
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Die in Terrassen angelegte Top-Lage Brunnthal besteht zu 100 % aus tiefgründigem Lehm-Lössboden. Das ist der hervorragende Boden für Grünen Veltliner, die Paraderesorte des Wagrams. Die Ried ist nach Süden ausgerichtet und verläuft parallel zur temperatenausgleichenden Donau, während vom Osten her warme pannonische Winde das Klima beeinflussen.
<b>Rebsorte(n)</b>	Weißburgunder
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	310 hm
<b>Trinktemperatur</b>	8-10 °C
<b>Reifepotential</b>	2 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	In der Nase Zitrusanklänge. Lebendiger, typischer Weißburgunder mit einem satten tiefen, nussigen Bouquet in der Nase. Das Nussaroma setzt sich am Gaumen wunderbar fort. Die fein unterlegte Säurestruktur präsentiert den Schmelz und die beeindruckende Komplexität am Gaumen. Das Aroma spiegelt sich im Geschmack eines vollreifen, fruchtig-süßen gelben Apfels und sorgt für Geschmeidigkeit und Saftigkeit.
<b>Speiseempfehlung</b>	Spargelgerichte mit grünem oder weißem Spargel und Sauce Hollandaise, Fischgerichte in gehobener Form, Gebackenes
<b>Gebinde</b>	0,75 l

