



Weißburgunder

Ried Junge Geringen

Feine Aromatik erinnert an reifes, gelbes Obst, dichte konzentrierte Frucht im Geschmack, perfekte Balance zwischen Fruchtsüße und Säure.

Rebsorte	100 % Weißburgunder
Anbaugebiet	Weinviertel, Österreich
Boden	Löss-Lehm-Boden
Jahrgang	2022
Vinifizierung	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, 4 Stunden Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 18 °C. 3 Monate Lagerung auf der Feinhefe. Ausbau im Edelstahltank.
Alkohol in % Vol.	11,7
Restzucker in g/l	17,5
Säure in g/l	6,7
Geschmacksrichtung	fruchtig & halbtrocken
Speiseempfehlung	Desserts aller Art, passt auch sehr gut zu Käse
Trinkreife	2023-2027

vegan



NACHHALTIG
AUSTRIA

Unsere Weine tragen das Gütezeichen „Nachhaltig Austria“. Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wurde unser Betrieb zum Thema Nachhaltigkeit durchleuchtet. Sparsamer Umgang mit Wasser, Energie, Mineraldünger und effizienter Einsatz von Maschinen, aber auch faire Arbeitsbedingungen und nachhaltig wirtschaftliches Handeln wurden bei der Zertifizierung bewertet. Jede Traube trägt ein ganzes Jahr in sich, den spannenden Vegetationsverlauf, der alle Streicheleinheiten und Widrigkeiten der Natur birgt! Unsere Weingärten schreiben das Drehbuch, wir führen die Regie mit großem Respekt!