



Weingut Hugl-Wimmer KG  
Auf der Schanz 28, A-2170 Poysdorf  
Tel. +43 2552 20369, Fax DW 1  
office@huglwimmer.at  
www.huglwimmer.at

# Gemischter SATZ

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen Elementen, knackig, saftig im Geschmack.

<b>Rebsorte</b>	Veltliner, Muskateller, Riesling
<b>Anbaugebiet</b>	Weinviertel, Österreich
<b>Boden</b>	Lössboden
<b>Jahrgang</b>	2023
<b>Vinifizierung</b>	Die reifen Trauben werden schonend verarbeitet, kurze Maischestandzeit, temperaturgesteuerte Vergärung bei 17 °C. Ausbau im Edelstahltank.
<b>Alkohol in % Vol.</b>	12,5
<b>Restzucker in g/l</b>	1,9
<b>Säure in g/l</b>	5,7
<b>Geschmacksrichtung</b>	frisch, fruchtig, trocken
<b>Speiseempfehlung</b>	Passt perfekt zu Backhendl oder zu Wiener Schnitzel
<b>Trinkreife</b>	2024-2027



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!