



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

Eine Liaison aus Veltliner, Muskateller und Riesling. Sehr traubiges Aroma in der Nase, schöne Würze vom Veltliner, gute Säurestruktur

Jahrgang 2024 | 12,5 % vol | 2,9 g/l Restzucker | 5,5 g/l Säure | vegan
Brennwert: 71 kcal/100 ml | 296 kJ/100 ml

Anbaugebiet

Poysdorf liegt im Weinviertel ca. 60 km nördlich von Wien an der tschechischen Grenze. Das Weinviertel ist Österreichs größte Weinbauregion mit ca. 14.000 ha Rebfläche.

Boden

Das Weinviertel ist bekannt für seine sanft hügelige Landschaft. Vor allem sandige Lössböden bieten die perfekte Grundlage für fruchtige Weißweine. Der Löss ist sehr tiefgründig und kann sowohl Wasser, als auch Nährstoffe gut speichern.

Vinifizierung

Die Ernte erfolgt je nach Vegetation ca. Ende September. Die Trauben werden schonend gepresst und im Edelstahltank gekühlt bei ca. 18°C vergoren. Lagerung auf der Feinhefe ca. 3 Monate. Im Verkauf erhältlich ab ca. Ende Februar des neuen Jahres.

Nachhaltigkeit

Von der Arbeit im Weingarten über den Ausbau der Weine bis hin zur Flaschenfüllung wird 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 werden bei der jährlichen Zertifizierung bewertet.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu Backhendl oder Cordon Bleu, optimale Trinktemperatur: 8°C.

Trinkreife

2025 - 2029



Details zu den Nährwerten: