

weissburgunder feuersbrunn



REBSORTE: *Weissburgunder*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Was die Heimat uns gibt wird zusammengebracht. Die Harmonie der unterschiedlichen Terroirs in Feuersbrunn ergibt einen ortstypischen gehaltvollen Chardonnay.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *210 - 300 hm*

JAHRGANG: *2020*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,5 % vol. – RZ: 2,6 g – SRE: 5,6 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *500 Liter Holzfässer 2/3 neue 1/3 gebrauchte Fässer aus Allier-Eiche*

TRINKTEMPERATUR: *10 – 12 °C*

REIFEPOTENTIAL: *8 – 10 Jahre*

KOSTNOTIZ:

Vornehmes Bukett mit nussig-würziger Präsenz. Floraler Aromabogen, Wiesenblumen und Kräuter. Charmante Fülle mit viel Extrakt und gut eingebunden Holz. Geschmeidig im gesamten Verlauf. Nobler Weissburgunder.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Geflügel aller Art, Kalbfleisch, kräftigen Fischen wie Karpfen oder Zander.*