



Weißburgunder Ried Zeiselberg 2019



Charakteristik

Die Rebstöcke des Weißburgunders stellen hohe Boden- und Lageansprüche. Sie sind nicht einfach zufriedenzustellen, deshalb stellt es manchmal eine kleine Herausforderung dar, allen „Bedürfnissen“ des Stockes nachzukommen.

Helle Farbe, saftige, gelbe Frucht, kandierte Orange, Mandarine, gelber Apfel, balancierte, cremige Textur, feiner Schmelz im Finish, fruchtiger Nachhall

Ausbau: trocken

Alc.: 12,5 %

Trinktemperatur: 10-12°C

Säure: 5,4 g/l

Trinkreife: 2020-2027

Restzucker: 1,9 g/l

Riede

Rosenberg und Zeiselberg

Vinifikation

Die per Hand gelesenen Trauben wurden im Weinkeller sortiert. Daraufhin kam es zu einer sanften Volltraubenpressung wodurch die Entstehung von Bitterstoffen verhindert wird. Die Lagerung erfolgte im großen Holzfass.

Speiseempfehlung

Besonders zu leichten Gerichten schmeckt ein Gläschen Weißburgunder sehr gut. Salat, Spargel und Meeresfrüchte harmonieren perfekt mit dem dezenten zitronigem Aroma. Sollte es sich um einen bereits gereiften Weißburgunder handeln, sind Lamm- und Wildgerichte ebenfalls sehr passend.