

WEISSBURGUNDER 2024

Sorte:	Weissburgunder
Ried:	Hasel
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	14% vol
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	5,0 g/l
Lese:	18.09.2024 mit 21° KMW
	Handlese
Ausbau:	Stahltank

Weinbeschreibung

Dieser Weissburgunder duftet zart nach Birne-Melone und hat Anklänge von kandiertem Apfel. Am Gaumen mineralische Nuancen und feine Apfelfrucht, umspannt von einem angenehmen Säurebogen.

Lage und Boden

Der Rieden Name leitet sich von der Haselstaude ab, die hier häufig vorkommt und gutversorgte Böden liebt. Reiner Lössboden mit guter Wasserspeicherung, leicht nach Süden abfallend. Ideal für klassische Veltliner und Weißburgunder.

Speisenempfehlung

Passt zu hellem Fleisch, Wok Gerichte, Meeresfrüchte und Spargel.

