

FALKENSTEIN Weissburgunder Reserve

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Direkt unter dem Rosengarten der Burgruine Falkenstein befindet sich diese herausragende Einzellage. Bei ca. 400m Seehöhe beginnend ist der Weingarten steil nach Süd – Südost geneigt. Speziell im oberen Teil ist der Boden fast weiß vom Kalk. Die gute Belüftung dieses Berghanges schützt vor unerwünschter Botrytis. Der spezielle Boden bringt enorm viel Mineralität in den Wein.
- Vinifikation:** Nach 15 Stunden Kaltmazeration wird die Maische schonend gepresst. Der Most vergärt in 1000 Liter Fässern aus bester Allier-Eiche und der Jungwein wird im März in das Edelstahl abgezogen.
- Charakteristik:** Komplexer Fruchtbogen mit nussigen Noten, am Gaumen reife Birnen, Orangen und zartes Karamell, cremig und vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure, vielschichtig im langen mineralischen Abgang. Ein vielseitiger Speisbegleiter mit tollem Entwicklungspotential.
- Speisempfehlung:** Hummersuppe, sautierte Steinpilze, gedünsteter Kabeljau, gebratener/gegrillter Branzino (Wolfsbarsch) mit Fenchel, gebratener/gegrillter Steinbutt, gebratener Saibling mit Marillen-Lauch-Confit, Kaninchenragout, Ragout von weißem Fleisch und Fisch, gebratener Fasan, Lammfilets mit Austernpilzen, geschmorte Wildschweinschulter mit Maroni.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,0 % Vol.

Enthält Sulfite

