

Grauburgunder Reserve

- Herkunft:** Niederösterreich, AUSTRIA
- Terroir, Lage:** Südlich ausgerichtete Weinberge in den Rieden Kirchberg, Rosenberg und Eckartsberg. Der von Lehm und Kalk geprägte Boden bringt enorm viel Mineralität in den Wein.
- Vinifikation:** Die Trauben werden Anfang November kühl eingebracht und anschließend bis zu 72 Std. auf der Maische belassen. Der hochreife Most vergärt in 500 l Eichen-Fässern und reift für ca. 10 Monate auf der Vollhefe.
- Charakteristik:** Der Wein präsentiert sich in kräftiger Bernstein-Farbe. Am Gaumen dominiert mineralische Fülle bei gleichzeitig milder Säure und faszinierender Aromatik nach Haselnuß, Zwetschke und Zimt. Ausgewogene Tannine und cremige Textur mit trockenem Finish machen den Wein zu einem hervorragenden Speisenbegleiter.
- Speisempfehlung:** Wildgerichte, Lammgerichte, Ente, würzige Käsesorten, sowie Desserts mit Nüssen, Nougat, Kaffee und karamellisierten Früchten.



Qualitätswein

trocken

Alk.: 13,5 % Vol.

Enthält Sulfite

