AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc weiss

Sorte:	Gemischter Satz Sortenmix: Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Riesling, Welschriesling
Jahrgang:	2018
Alter der Rebstöcke:	32 - 63 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Die Vergärung vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Der Wein lagerte für insgesamt 7 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	Juli 2019
Analytische Werte:	Alkohol: 13,5 % vol. Restzucker: 1,9 g/l Säure: 5,4 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein leuchtendes Grüngelb. In der Nase präsentiert sich der Wein mit weißen Steinobstanklängen, einem Hauch von Holzwürze und Limettenzesten. Am Gaumen saftig mit cremiger Textur, zart nach Orangen und etwas Karamell. Ein angenehmer Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2019 – 2024, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung:	12 – 13 °C
Speisenempfehlung:	Gegrillter Fisch, helles Fleisch, Asia Gerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gesellmann