



## hochberc weiss

<b>Sorte:</b>	Gemischter Satz Sortenmix: Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Riesling, Welschriesling
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	33 - 64 Jahre
<b>Vinifizierung und Ausbau:</b>	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Die Vergärung vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Der Wein lagerte für insgesamt 8 Monate auf der Feinhefe.
<b>Flaschenfüllung:</b>	August 2020
<b>Analytische Werte:</b>	Alkohol: 13,5 % vol.    Restzucker: 1,2 g/l    Säure: 6,1 g/l
<b>Charakteristik:</b>	In der Farbe ein helles goldgelb mit silbernen Reflexen. In der Nase Nuancen von frischem Marillenkofit, ein Hauch von Madarinenzesten und feinem Blütenhonig. Am Gaumen stoffig, mit zarter Holzwürze unterlegte weiße Apfelfrucht, einer finessenreichen Struktur und mineralisch im Abgang.
<b>Trinkreife:</b>	2020 – 2025, bei optimaler Lagerung
<b>Trinkempfehlung:</b>	12 – 13 °C
<b>Speisenempfehlung:</b>	Gegrillter Fisch, helles Fleisch, Asia Gerichte
<b>Verfügbare Füllmenge:</b>	0,75 l, 1,5 l (Magnum)

**Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gezellmann**