AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc weiss

Sorte:	Gemischter Satz Sortenmix: Grüner Veltliner, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Riesling, Welschriesling
Jahrgang:	2021
Alter der Rebstöcke:	63 Jahre
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand geerntet. Die Vergärung (Spontangärung) vollzog sich in kleinen Eichenfässern. Der Wein lagerte für insgesamt 12 Monate auf der Feinhefe.
Flaschenfüllung:	September 2022
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,5 g/l Säure: 5,5 g/l
Charakteristik:	In der Farbe kräftiges Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase große Aromenvielfalt, reife Birnen, ein Hauch von Mandarine und Ananas. Am Gaumen füllig, mit zarter Holzwürze und einer unglaublichen Länge im Abgang.
Trinkreife:	2022 – 2027, bei optimaler Lagerung auch länger
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