

Gmeinböck



WEISSBURGUNDER ALTE REBEN 2021

WEINJAHR 2021

2021 gehört zweifellos zu den großen Jahrgängen! Ein kühler Mai gefolgt von einem durchwachsenen Sommer verlängerten die Vegetationsperiode, sodass die Trauben ihr ganzes Aromaspektrum entfalten konnten. Ein atemberaubend goldener Herbst brachte vollreifes Lesegut hervor und damit bestes Material für gehaltvolle, ausdrucksstarke Weine!

REBSORTE

Weißburgunder steht eher für leichte, schlanke Weine mit einer moderaten Säure. Sein leicht nussiges Aroma macht ihn zu einem beliebten Speisenbegleiter – besonders während der Spargelzeit kommt er regelmäßig auf den Tisch! Seine Anfälligkeit für die Edelfäule Botrytis rückt ihn zudem bei der Süßweibereitung in den Fokus.

STIL & CHARAKTER

Schlank und dennoch vielschichtig – so präsentiert sich unser Weißburgunder. Die Trauben stammen von bis zu 50 Jahre alten Reben, die tief im Weingarten verwurzelt sind und ihr Terroir direkt in die Flasche transportieren. Um die feinen Nuancen zu erhalten und herauszuarbeiten, wird der Most auf der Maische vergoren. Dadurch erhält der Wein seinen kräftigen Körper, welcher von der Restsüße noch unterstrichen wird.

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2021
AUSBAU:	Großes Holzfass
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039551463
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	1,5 l
ALKOHOL:	13,5%
SÄURE:	4,9 g/l
RESTZUCKER:	6,5 g/l



VEGAN

