

Gmeinböck



WEISSBURGUNDER ALTE REBEN 2022

WEINJAHR 2022

Ein Jahr, das durch Wetterschwankungen extrem viel Arbeit und Geduld im Weingarten erforderte. Durch den zuerst kühlen und später warmen Oktober erwarten uns leichtere Weine mit niedrigerer Säure als im Vorjahr. Sprichwörtlich „in letzter Sekunde“ hat die Oktober-Sonne den Jahrgang 2022 perfekt ins Ziel gebracht.

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 Süßweinbereitung in den Fokus.

STIL & CHARAKTER

Schon die Nase erahnt, was den Gaumen bei diesem Wein erwartet. Kräftige Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Grapefruit sowie Nuancen von würzigen Gräsern verleihen unserem Sauvignon Blanc einen unverwechselbaren Charakter. Seine knackige Säure macht ihn zu einem idealen Begleiter der asiatischen Küche. Ein Wein, der lange auf der Zunge und im Gedächtnis bleibt!

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2022
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:	5,0 g/l
RESTZUCKER:	7,0 g/l

