

# BÜCHSENÖFFNER

## CUVÉE VDT 2022

---

**Lage:** Kardaun

**Meereshöhe:** 330 m

**Boden:** tiefgründiger, sandiger Porphyrvwitterungsboden

**Hangneigung:** 20-55%

**Erziehungsform:** Pergel / Guyot / Alberello

**Alter der Rebstöcke:** 20-45 Jahre

**Lese:** Anfang - Mitte September

---

### VINIFIZIERUNG

**Sorte:** 90% Goldmuskateller, 10% Pinot Grigio

**Vinifikation:** Schonende Ganztraubenpressung, 12 Stunden Maischestandzeit, natürliche Sedimentation und anschließend temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank.

**Ausbau:** 100% Vergärung im Edelstahl mit Feinhefelagerung bis Anfang Jänner.

---

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Farbe:** glanzhelles Goldgelb

**Duftnoten:** Ein wahrlicher Sommertraum - anheim florale Noten werden geführt von einer weißen Melone, reife Steinfrucht mit dezente Muskatnoten gebettet in einer anheim milden Aprikose.

**Geschmackserlebnis:** Knackig & frisch im Gaumen und vollmundig im Trunk, ausbalanciertes Süße-Säure Verhältnis, angenehm würzigmineralische Wahrnehmung mit einem saftigen und langanhaltenden Finale.

**Speiseempfehlung:** Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif, sowie zur asiatischen Küche.

**Optimale Trinkreife:** bis 2024

**Serviertemperatur:** 7-9 °C



### ALKOHOL

12% Vol.

### RESTZUCKER

5,5 g/l

### SÄURE

6,1 g/l