

BÜCHSENÖFFNER

CUVÉE

Lage: Kardaun

Meereshöhe: 330 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyerverwitterungsboden

Hangneigung: 20-55%

Erziehungsform: Pergel / Guyot / Alberello

Alter der Rebstöcke: 20-45 Jahre

Leser: 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 dezenten 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 langanhaltendem Finale.

Speiseempfehlung: Dieser Wein eignet sich hervorragend als Aperitif als auch zur asiatischen Küche.

Optimale Trinkreife: bis 2023

Serviertemperatur: 7-9 °C



ALKOHOL

12% Vol.

RESTZUCKER

6,6 g/l

SÄURE

5,4 g/l