



Weißburgunder Terrassen 2015

Kompakt-nussiges Aroma, dezente, reife Frucht und Würze mit dicht verwobener Säurestruktur: ein überzeugender Kamptaler Sortenvertreter – animierend und lange nachklingend.

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden Mitte Oktober in mehreren Durchgängen von Hand selektiv geerntet, gerebelt, für 4-5 Stunden mazeriert und sorgsam mit sehr geringem Druck gepresst. Um die feinen Duft- und Aromastoffe der Trauben zu erhalten wird der Most in gekühlten Edelstahltanks bei ca. 18°C vergoren und anschließend der Wein auf seiner Feinhefe gelagert. Anfang Februar wird der Wein auf die Flasche gezogen.

Speisenempfehlung

Der ideale Spargelwein! Dieser Wein ist ein „Allrounder“ und begleitet ausgezeichnet Kombinationen mit Kalb- und Schweinefleisch sowie kräftige Fischgerichte.

J **FACTS**

Rebsorte: 100% Weißburgunder
Boden: Verwittertes Urgestein mit dünner Humusauflage
Alk: 12,5 %
Sre: 5,5‰
RZ: 2,1 g/l
Reifepotenzial: 2020

