

BURGUNDER vom Löss

Jahrgang	2019
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in einer der besten Lagen von Gösing am Wagram - Ried Essenthal. Chardonnay und Weißburgunder werden separat geerntet und gepresst. Nach dem Absetzen der Trubstoffe wird der blanke Saft in den Gärbehälter gepumpt und mit dem Zusatz von Hefenährstoffen und Hefe zur Vergärung gebracht. Chardonnay und Weißburgunder werden einzeln im Stahltank vergoren und nach der Reifung zu einer Cuvée zusammengeführt. Unser Burgunder vom Löss reift noch 15 Wochen auf der Feinhefe.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,0 % / RZ: 4,0 g / SRE: 6,1 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
Ried	Essenthal
Herkunftsbeschreibung	Ried Essenthal befindet sich auf ca. 280 Höhenmeter in Gösing am Wagram. Die Lagen sind süd-östlich ausgerichtet. Der tiefgründige Lössboden wird hier mit etwa 50 cm Humusaufgabe bedeckt.
Rebsorte(n)	60 % Chardonnay, 40 % Weißburgunder
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	280 hm
Trinktemperatur	8-10 °C
Reifepotential	3-4 Jahre
Kostnotiz	Die Burgunder Cuvée präsentiert sich mit einem Chardonnay-Bukett von Buskuit in der Nase. Reife gelbe Früchte, wie Honigmelone und Mandarinenzesten. Im Abgang verschmelzen das nussige Bukett vom Weißburgunder und das feine Geschmacksbild mit buttrigen Anklängen vom Chardonnay zu einem sehr weichen, eleganten Wein und machen Lust auf das nächste Glas.
Speiseempfehlung	Eierschwammerlgerichte, asiatische Küche, würzige Fischgerichte, Käse, gebundene Creme-Suppen, Spargelgerichte mit grünem oder weißem Spargel und Sauce Hollandaise
Gebinde	0,75 l

