

Weissburgunder Steirische Klassik 2017 Südsteiermark

Weine unter dem Begriff „Südsteiermark“ verkörpern die typischen Merkmale unserer Region. Eine klare Sorten- & Jahrgangstypizität sowie klassischer Ausbau und Trinkfluss stehen im Vordergrund.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer	
REBSORTE	Weissburgunder	
AUSBAU	Stahltank	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	12,50 % vol.
	Säure	5,5 g/l
	Zucker	2,2 g/l
	Enthält Sulfite	
CHARAKTERISTIK	Folgt Helles Gelb mit grünen Reflesen; Anklänge von reifem Pfirsich in der Nase; nussige Burgunderaromatik und leichte Zitrusaromen am Gaubmen; sehr gut eingebundene Säure; sortentypischer Weissburgunder - ausgezeichneter Speisenbegleiter.	
TRINKREIFE	bis 2021	
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C	
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss	
SPEISEEMPFEHLUNG	Spargel, Hummer, Langusten, helles Fleisch und helle Saucen.	