

# SÜDSTEIERMARK DAC

## Weissburgunder 2018

Die Gebietsweine Südsteiermark DAC, vormals steirische Klassik, sind von großer Fruchtigkeit und Aromatik geprägt. Sie gelten als besonders sorten- und jahrgangstypisch und sind am besten in den drei Jahren nach der Lese zu genießen.



ANBAUGEBIET	Südsteiermark	
BODEN	Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer	
REBSORTE	Weissburgunder	
AUSBAU	Stahltank	
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol	12,5% Vol.
	Säure	5,5 g/l
	Zucker	2,2 g/l
	Enthält Sulfite	
CHARAKTERISTIK	Mittleres Grüngelb; zart nussige in der Nase; am Gaumen vollmundig und würzig, gute Länge, vielseitiger Speisenbegleiter.	
TRINKREIFE	bis 2022	
TRINKTEMPERATUR	8 - 10°C	
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss	
SPEISEEMPFEHLUNG	Spargel, Hummer, Langusten, helles Fleisch und helle Saucen	