

Blauer Burgunder 2017



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
REBSORTEN:	100 % Blauer Burgunder
REBSTÖCKE:	ca. 25 Jahre alt
LAGE:	die Trauben stammen aus Weingärten der Lagen Spiegelberg (Glimmerschiefer) und Rüsselsgrund (Sand und Muschelkalk)
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, Biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	12 Monate in gebrauchten Barriques und im großen Holzfass
ALKOHOLGEHALT:	13,5 vol. %
RESTZUCKER:	1,1 g/l
SÄURE:	4,7 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	16-18°C
TRINKREIFE:	2020 - 2028

SENSORIK: helles Rubinrot; zart floral in der Nase, rotbeerig, Himbeeren und Veilchen, zarte Würze; charmant und geschmeidig; balanciertes Finish

EMPFEHLUNG: vielseitiger Speisebegleiter, passt besonders gut zu Pizza, Pilzgerichten, Ziegenkäse, Linsen und mediterranem Gemüse, Lammgerichten