

## ***Weißburgunder, Ried Prebendorfberg***

Vielschichtig fruchtig; reifer Apfel, gelber Birne, und Quitte;  
im Gaumen kernig und saftig, angenehme Säure, stoffig, mit sehr langem harmonischen  
Abgang

<b><i>Rebsorte</i></b>	Weißburgunder
<b><i>Weinbaugebiet</i></b>	Vulkanland Steiermark DAC
<b><i>Ried</i></b>	Prebendorfberg
<b><i>Werte</i></b>	Alkoholgehalt: Vol. 13,5 % Säure: 5,8 g/l Restzucker: 1,1 g/l
<b><i>Qualitätsstufe</i></b>	Qualitätswein
<b><i>Bodenbeschaffenheit</i></b>	Sandstein (Saramatmergel)
<b><i>Erntemonat</i></b>	Anfang Oktober
<b><i>Ausbau</i></b>	Handlese, Kaltmazeration, Ausbau im Stahltank, Reifung im Stahltank und großem Holzfass
<b><i>Trinktemperatur</i></b>	8-10 °C
<b><i>Speisenempfehlung</i></b>	Pilz Risotto, gebackenem Schnitzel
<b><i>Besonderheiten</i></b>	 AT-Bio-402 AT-Landwirtschaft

