

## Weissburgunder

Vielschichtig dezent fruchtig; elegant; gelber reifer Apfel gepaart mit Melonen;  
im Gaumen fein herb mit zartgeschmeidigem Abgang



*der Wein für viele Anlässe*

Rebsorte	Weissburgunder
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark DAC
Rieden	Prebendsdorfberg – Südhang ca. 400 bis 450 m Wolfgruben – Südwesthang ca. 400 bis 450 m
Werte	Alkoholgehalt: 12,5 Vol.%, Säure: 5,4 g/l. Restzucker: 1,9 g/l.
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Tiefgründige Braunerdeböden (Ablagerungen aus dem Tertiär)
Erntemonat	Mitte bis Ende September
Ausbau	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, gekühlte Vergärung, Reifung im Stahltank
Trinktemperatur	8-10 °C
Speisenempfehlung	Fisch, Geflügel, Kalb- Schweinefleisch, ideal zur warmen heimischen Küche



### **Allgemeines**

Weißburgunder ist das jüngste Mitglied der Burgundergruppe und zählt schon zu den alten Sorten. Diese stammt wahrscheinlich aus der Region Ostfrankreich ab und ist durch eine natürliche Mutation aus einer andern Burgundersorte entstanden. Weißburgunder braucht zum Wachsen tiefgründige gute Böden, ist jedoch aufgrund der Dichtbeerigkeit empfindlich auf Botrytis. Durch konsequentes Arbeiten im Weingarten wie zum Beispiel Auflockern der Laubwand (Entblättern) kann hier entgegen gesteuert werden. Die Sorte Weißburgunder hat sich vor allem im Vulkanland Steiermark zu einer der Leitsorten entwickelt, da in dieser Region die natürlichen Voraussetzungen gut gegeben sind. Gute Weißburgunder entstehen nur durch vollausgereifte Trauben mit ausreichend hoher Säure. Solche Weine zeigen das sehr elegante, dezente Burgunderbukett und entwickeln sich in der Flasche oder Glas noch weiter.