

Weißburgunder - Ried Prebendorfberg

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

Rebsorte	Weißburgunder
Weinbaugebiet	Vulkanland Steiermark DAC
Ried	Prebendorfberg
Werte	Alkoholgehalt: Vol. 13,5 % Säure: 5,8 g/l Restzucker: 1,9 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandstein (Sarmatmergel)
Erntemonat	Anfang Oktober
Ausbau	Handlese, Kaltmazeration, Ausbau im Stahltank, Reifung im Stahltank und großem Holzfass
Trinktemperatur	8-10 °C
Speisenempfehlung	Pilz Risotto, gebackenem Schnitzel
Besonderheiten	 AT-Bio-402 AT-Landwirtschaft

