





Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Steiermark Gebiet (Betriebssitz): Südsteiermark

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Grauburgunder Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2026

Bodentyp: Süd-Ost-Hang auf Kalk-Mergel-Boden, tiefgründiger lehmiger Sand mit

Meeressedimenten.

Vinifizierung/Ausbau: 12 Std - Maischestandzeit, keine Schwefelzugabe bei der Traubenverarbeitung - erste Schwefelgabe im April, ausgebaut ausschließlich im kleinen

Fass, 6 Monate Batonnage,

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,1 g Süße: Trocken Restzucker: 2,4 g

Bewertung:

A la Carte: 93 Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Schwein: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 24.60

RAUBURGUNDER

Verkostnotiz

In der Nase brotige Würze, saftig duftend nach Quitte und frischen Himbeeren, am Gaumen harmonisch und sortentypisch, cremig mit viel frischer Säure.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519