





Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich Gebiet (Betriebssitz): Niederösterreich

Jahrgang: 2018 Rebsorte: Viognier Alkoholgehalt: 14 % Reife: bis 2025

Bodentyp: Der Steinbügel, die beste Lage des Weinguts, schließt direkt ans Schlossweingut an, sie ist eine nach Süden ausgerichtete Hanglage und besteht aus durchlässigen tonigen Rohsandboden, der sehr kalkhältig ist. Während die sonnenexponierte Lage tagsüber als

Vinifizierung/Ausbau: Nur gesunde Trauben wurden selektiv geerntet, händisch nachsortiert, gerebelt und nach 12-stündiger Maischestandzeit sanft gepresst. Die Vergärung erfolgte in Barriquefässern mit anschließender 6-monatiger Lagerung auf der Feinhefe im idealen Umfeld des barocken Hofkellers.

Kategorie: Weißwein
Qualitätsstufe: Landwein
Geschmack: aromatisch
Säuregeschmack: Mild

Säure: 7 g Süße: Trocken Restzucker: 2 g

Bewertung: Falstaff: 93

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 28.90

Verkostnotiz

Goldgelb, in der Nase feine Röstaromen, exotische gelbe Frucht, dezent nussige Anklänge, am Gaumen finessenreiche Frucht, nussige Anklänge nach Mandeln, schöne Säurestruktur, ein Hauch Vanille, mineralisch-salziger Touch.