

Weißburgunder Kreuzberg Qualitätswein 2014



Auszeichnungen: WeinPur 85 Pkt.
AWC 86 Pkt.

Kostnotiz: Der Duft ist gezeichnet von sehr feinem Burgunderaroma, am Gaumen verschmelzen - Anklänge von reifer Zuckermelone und Steinobst mit dem angenehm fülligen Restzucker, verspielt im Abgang.

Speisenbegleiter: als Dessertwein oder Käsebegleiter

Trinktemperatur: 10 - 12 C°

Potential: 2-8 Jahre

Herkunft: Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

Lage/Weingarten: In den Jahren, wo die Reife das Maximum erreicht und die Trauben prall und voll von Zucker sind, selektionieren wir unseren KREUZBERG.

Handarbeit: In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünpflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.

Lesezeitpunkt: 19. September 2014

Vinifikation: Im Weingarten selektionieren wir, mit einem eingespielten Team, die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und nach 6 Stunden Maischestandzeit sanft abgepresst, durch natürliche Sedimentation geklärt und im Edelstahltank kontrolliert vergoren. Danach folgt eine kurze Lagerung auf der Feinhefe bis der Wein schließlich in Flaschen abgefüllt wird.

Analyse: Alkohol 12,0% vol
Restzucker 12,9 g/l
Säure 6,1 g/l