

# JATSCHKA

---

## WEISSBURGUNDER VOM FLYSCH



Die Eidechse genießt die  
Sonnenstrahlen am feinen  
Boden des Weinbergs.

So facettenreich wie der Boden auf dem er wächst!

- Kostnotiz:** Gelbfruchtig, an der Luft ein zartes Bukett, helles Marzipan mit Kräuternoten, dahinter eine reife Frucht, nussig, cremig mit Kraft am Gaumen, ein schönes Säurespiel mit viel Substanz und toller Länge im Abgang
- Speisenbegleiter:** Spargel, gebratenes und gegrilltes Geflügel
- Trinktemperatur:** 8 - 10 C°
- Potential:** 2-3 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

---

Unser Weißburgunder wächst, auf einem sehr vielschichtigen Boden. Dieser Boden wird auch Flysch genannt. Die schichtweise Anordnung von Ton- und Sandstein bieten die perfekte Grundlage für unseren Weißburgunder und gibt ihm seinen unverwechselbaren Charakter.

---

- 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 Begrünungspflanzen (Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 18. September 2017
- 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 12,5% vol.  
Restzucker 2,0 g/l  
Säure 5,9 g/l

WEINGUT JATSCHKA  
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM