



Grauburgunder Reserve 2017

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

In der Riede Lehendorf findet man sehr karge Verhältnisse auf grund des hohen Anteils an Seewinkelschotter. Genau diese zum Teil sehr großen Steine sind der Grund für die mineralisch-elegante Aromausprägung des Grauburgunder.

Händisch geerntet und bereits im Weingarten selektiert, schonend gepresst, vergärt in temperaturgesteuerten Tanks und gebrauchten Tonneaux mit kurzer Reifung auf der Feinhefe, Tonneauxanteil mit Säureabbau.

Speiseempfehlung: gebackener Bohnenstrudel, Spargel- und Fischgerichte, Curries.

Rebsorte:	100% Grauburgunder
Alter der Reben:	41 und 23 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem
Ertrag:	selektive Handlese - 50 hl/ha
Alkohol:	12,7 % Vol.
Gesamtsäure:	5,8 g/l
Restzucker:	4,9 g/l
Trinkreife:	2018 - 2028
Trinktemperatur:	12 - 14 C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 9206/18