

gluegglich Weiß



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Landwein
Lage:	Gumpoldskirchen & Langenlois
Seehöhe:	240 - 350 m
Sorten:	24% Grüner Veltliner, 18% Riesling, 14% Chardonnay, 9% Zierfandler, 9% Weißburgunder, 6% Sauvignon Blanc, 4% Rotgipfler, 4% Gemischter Satz, 4% Muskateller, 3% Grauburgunder, 2% Welschriesling, 2% Traminer, 1% Scheurebe
Boden:	Löss, maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 bis 85 Jahre
Pflanzendichte:	3.500 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

Gekeltert wie früher! Tief verwurzelte österreichische Rebsorten aus verschiedenen Jahrgängen. Spontan, teilweise auf Maische vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	teilweise gerebelt, teilweise Ganztraubenpressung
Gärung:	spontan im Eichenfass teilweise mit Beeren oder Maische
Ausbau:	4 Monate auf der Vollhefe, 2 Monate auf Feinhefe, bis zu 3 Jahren der Jahrgangsreserven
Jahrgang:	Cuvee aus 2021 (60%), 2020 (20%), 2019 (10%), 2018 (7%), 2017 (3%)
Abfüllung:	1. Füllung am 29. März 2022;
Schwefelung:	unmittelbar vor der Füllung mit 15 mg/l



Verkostung

Seidenmattes Goldgelb, kräftige Schlieren, fruchtbetonte Nase, getrocknete Apfelscheiben und Apfelmus, eine Idee Ringelblumen; komplett trocken, starker Zitrusdruck, lebendige Säure mit salzigen Strängen, kompakter Körper, griffige Textur, dynamische Spannung, Orangenscheiben mit Salzkruste, beschwingt und solide mit salzigem Nachhall, ein universeller Speisenbegleiter. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

bodenständische Küche

Trinkreife:	2022-2024
Vegan:	Ja

Alkohol: **11,5%**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5,7 g/l**

Gesamt SO₂: **23 mg/l**

