

Handwerk Burgunder-Cuveé

14,5	%	Vol. Alkohol
4,9	g/L	Säure
1,4	g/L	Restzucker
2026		Trinkreife
Schraub		Verschluss
0,75	l	Inhalt
WB, CH,NB		Rebsorte

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	
Kohlenhydrate	
davon Zucker	
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	



Information

Ein ausgewogener Burgunder Cuveé aus den Sorten Weissburgunder, Chardonnay & Neuburger

Lagen/Böden:

Der Weissburgunder kommt von der Lage Schenkenberg, welche in der Wiener Sandsteinzone mit kalkhaltigen Quartsandsteine und einem geringen Grad an marinen Ablagerungen, liegt. Die Böden sind deutlich alkalischer als in höheren Lagen. Die Weingärten der Ried Neuberg schauen relativ steil nahezu durchwegs nach Süden wo unser Neuburger wächst. Der Chardonnay steht in den Rieden Neuberg und Mitterberg dieser ist auf Flysch-Gesteinen aufgebaut, Die Reben wurzeln in kalkigen, roten und grünen Tonsteinen, Tonmergel und Mergel, die zur Klippenzone gehören.

Sensorik:

Im Glas brilliert ein kräftiges Strohgelb mit grünsilbrigen Randreflexen. In der Nase eröffnen sich süße Frucht nach Honigmelone und Banane, rauchige Töne, malzig, geröstete Haselnüsse, Noisetteschokolade, feuchter Stein & nasser Filz in guter Burgundischer Manier. Am Gaumen umspielt eine feine Säure die Geschmäcker von Karamell, gerösteten Nüssen, Bittermandeln und Rauchmandeln. Die feinherbe Zitrusnote von Pomelo und deutliche Salzigkeit sind die feinen Komponenten des Weißen Burgunders.

Vinifikation: Klassisch im Stahltank

Speisenempfehlung: Hirsch, Kalb, Schweinsbraten

