



Weissburgunder 2017

DER WEIN. Reife gelbe Frucht mit frischem Apfel, zusätzlich würzige Noten nach Nelken, in der Nase sehr reif. Am Gaumen ebenfalls gelbe Früchte, würzig, trinkt sich weich und saftig zugleich, trotz Restzucker, schmeichelt sehr am Gaumen, guter Trinkfluss

WEISSBURGUNDER. Durch seine strubbelige Erziehungsform wahrscheinlich einer unserer spannendsten Weingärten! Wo mit alten und jungen Wissen ein knackiger aber dennoch ein cremiger Burgunder entstanden ist.

DIE ERNTE. Sehr früher Erntebeginn Ende August, durch die frühe Ernte zeigen sich die Weine sehr gut strukturiert, fruchtig und lebendig. Begonnen hat das Weinjahr mit einem sehr trockenen Winter und frühen Austrieb. Leider wurde es im Mai untermittschließlich kalt und einige Lagen wurden durch den Spätfrost geschädigt. Die erste Jahreshälfte war im Retzer Land durch Trockenheit geprägt, wo uns in einigen Lagen die Tröpfchenbewässerung entgegen kam. Vor der Ernte kam dann der ersehnte Regen, der die Qualität und die Reifeentwicklung nochmal ankurbelte.

KELLER. Im Keller werden unsere Tauben gerebelt, sanft gequetscht und nach einer Maischestandzeit von 4-8 Stunden in der pneumatischen Presse gepresst. Danach im Temperaturgesteuerten Stahltank vergoren, wo sie dann noch 3 Monate auf der Feinhefe bleiben.

Land: Österreich	Alkohol: 12,0% Vol.
Qualitätswein - halbtrocken	Säure: 6,00 g/l
Trinktemperatur: 6-8°C	Restzucker: 12,7 g/l
Trinkreife: 1-6 Jahre	enthält Sulfite



THE WINE. Ripe yellow fruit with fresh apple, additional spicy aroma of cloves, quite ripe in the nose. On the palate yellow fruits as well, spicy. Smooth and lushly to drink despite residual sugar. Flatters the palate, fine flow of drinking.

WEISSBURGUNDER. Due to its scrubby upbringing, presumably one of our most fascinating vineyards. Where old and new knowledge melt together, a luscious but creamy Burgunder emerges.

THE HARVEST. Quite early beginning of harvest by the end of August. Due to this, the wines present themselves as well structured, fruity and spirited. The wine year started with a dry winter and an early leaf out. Unfortunately, May was below average temperature and some vineyards were frostbitten. The first part of the year was relatively dry in the Retzer Land but thanks to the artificial watering our vineyards could thrive. Before the harvest, the long-awaited rain had come and boosted the quality and ripeness. Soil: highly sandy with layers of brown earth.

CELLAR. In our cellar our grapes are picked and softly squeezed. Then the mash rests for about 4 to 8 hours and is later pressed in our pneumatic squeezing machine. The output is fermented in our temperature-controlled steel tank where the liquid in combination with fine yeast remains for the next three months.

country: Austria	Alcohol: 12,0% Vol.
Quality wine - semidry	acidity: 6,00 g/l
serving temp.: 6-8°C	residual sugar: 12,7 g/l
ready to drink 1-6 years	contains sulfites