

Weißburgunder 2001

- 1. Sorte:** Weißburgunder
- 2. Jahrgang:** 2001
- 3. Boden:** quarzhaltiger Schiefer mit etwas sandigem Lehm
- 4. Region/Mikrozone:** Neusiedlersee/Jois
- 5. Lage und Mikroklima:** luftige, kühlere N-W ausgerichtete Hanglage
- 6. Ernte:** 30. September 2001
- 7. Alter der Rebstöcke:** 15-20 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weinberg, 6 Stunden Maischestandzeit, pressen, grobe Sedimentation, Spontangärung, 50 % im Barrique 50 % im großen Holz (1200 Liter). Reifung im Barrique.
- 9. Ausbau:** 24 Monate im kleinen Eichenfaß, nach natürlicher Klärung, 1 Jahr Reifung im großen Eichenfaß, 1 Jahr Reifung in der Flasche bis der Wein in den Verkauf kommt.
- 10. Weinbeschreibung:** Füllig, Nougat, buttrige Exotik wird durch das Holz dezent unterstützt. Trotz des Alkohols bringt der Weißburgunder Eleganz und durch schiefrige Einschlüsse im Boden entsteht Mineralität.
- 11. Trinkempfehlung:** 14 °C – 17 °C
- Speisenempfehlung:* Serviert man dazu eine Spargelcremesuppe oder Spaghetti Carbonara oder auch einen Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen, spielt dieser Wein noch zusätzlich seine Klasse aus.
- 12. Technische Daten:**
- **Alkohol:** 13 % vol
 - **Restzucker:** 1,6 g/L
 - **Säure:** 5,4 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Oktober 2004
- 13. Lagerfähigkeit:** 2006 - 2016