

Weißer Berg 2006

- 1. Sorte:** Grüner Veltliner
- 2. Jahrgang:** 2006
- 3. Boden:** quarzhaltiger Schiefer
- 4. Region/Mikrozone:** Neusiedlersee/Neusiedl am See
- 5. Lage und Mikroklima:** luftige, S-O Lage
- 6. Ernte:** 8. Oktober 2006
- 7. Alter der Rebstöcke:** 14 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weinberg, Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit, pressen, grobe Sedimentation, Spontangärung, Lagerung im großen Holz.
- 9. Ausbau:** 20 Monate im großen Holzfaß, natürliche Klärung, 6 Monate Reifung in der Flasche.
- 10. Weinbeschreibung:** Mineralisch, Wildkräuter, reife Williams-Christ-Birne, Kurkuma, Estragon, Physalis.
- 11. Trinkempfehlung:** 10 °C – 14 °C
- 12. Technische Daten:**
 - **Alkohol:** 13 % vol
 - **Restzucker:** 2 g/L
 - **Säure:** 5,8 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Dezember 2008
- 13. Lagerfähigkeit:** 2010 - 2016