

Weißer Berg 2007

- 1. Sorte:** Grüner Veltliner 60 %, Weißburgunder 40 %
- 2. Jahrgang:** 2007
- 3. Boden:** quarzhaltiger Schiefer
- 4. Region/Mikrozone:** Neusiedlersee/Neusiedl am See
- 5. Lage und Mikroklima:** luftige, S-O Lage
- 6. Ernte:** 5. Oktober 2007
- 7. Alter der Rebstöcke:** 15 Jahre
- 8. Vinifikation:** Selektion im Weinberg, Handlese, 6 Stunden Maischestandzeit, pressen, grobe Sedimentation, Spontangärung, Lagerung im großen Holz.
- 9. Ausbau:** 27 Monate im großen Holzfaß, natürliche Klärung, 9 Monate Reifung in der Flasche.
- 10. Weinbeschreibung:** Vollreife Ananas, Bergamotte, Portulak, Orangeade, Estragon, Kumquats.
- 11. Trinkempfehlung:** 10 °C – 14 °C
- 12. Technische Daten:**
 - **Alkohol:** 13 % vol
 - **Restzucker:** 2 g/L
 - **Säure:** 5,8 g/l
 - **Flaschenfüllung:** Dezember 2010
- 13. Lagerfähigkeit:** 2011 - 2017