

Weißer Berg 2008

- 1. Sorte:** Grüner Veltliner 60 %, Weißburgunder 40 %
- 2. Jahrgang:** 2008
- 3. Boden:** quarzhaltiger Schiefer
- 4. Region/Mikrozone:** Neusiedlersee/Neusiedl am See
- 5. Lage und Mikroklima:** luftige, S-O Lage
- 6. Ernte:** 9. Oktober 2008
- 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:** 30 Monate im großen Holzfaß, natürliche Klärung, 12 Monate Reifung in der Flasche.
- 10. Weinbeschreibung:** Williams-Clost-Birne, Zitronencreme, Zitronenmelisse, Pimpernelle
- 11. Trinkempfehlung:** 10 °C – 14 °C
- 12. Technische Daten:**
 - **Alkohol:** 13 % vol
 - **Restzucker:** 1,2 g/L
 - **Säure:** 5,8 g/l
 - **Flaschenfüllung:** April 2012
- 13. Lagerfähigkeit:** 2013 - 2018